Oecon.
1548
d

Oec. 1548 d

Oeconomia. Arborum fructiferarum cultura. Systemata et methodi 293.

~~Oec. agr. N. 408~~

J. C. E. Schmids

ürstl. Hohenlohe-Neuensteinischen Hauptmanns und Land-
kammerraths, der Churpfälzischen Physikalisch-ökonomischen
Gesellschaft zu Heidelberg ausserordentlichen
Mitglieds

geprüfte Anweisung
zur
Erziehung, Pflanzung und Behandlung
sowohl der
hochstämmigen
als
Zwerg-Fruchtbäume.

Zwote ganz umgearbeitete und vermehrte Auflage.

Stutgart
bei Johann Benedikt Mezler
1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Der

Churpfälzischen

Physikalisch = ökonomischen

Hochpreißlichen

Gesellschaft

zu Heidelberg,

zum Zeichen

der Dankbarkeit und Verehrung,

gewiedmet

von dem Verfasser.

Vorbericht

zur ersten Ausgabe.

Ich bin kein methodischer Gärtner, sondern habe alles, was ich von der Erziehung, von der Pflanzung, von dem Beschneiden und der ganzen Behandlung der Obstbäume weiß, einigen guten Schriftstellern und meiner eigenen Erfahrung zu verdanken. Diese war der Probierstein, worauf ich das Gelesene geprüft habe, und diese lehrte mich, was ich erwählen und was ich verwerfen sollte.

Meine Absicht bei der Herausgabe dieser Anweisung ist keine andere, als Freunden von Obstbäumen, die weder selbst Gärtner sind, noch wohl unterrichtete und erfahrne Gärtner zu ihren Diensten haben können, damit nüzlich zu werden. Wie viel Vergnügen wird es mir seyn, wenn ich sie erreiche!

Der Verfasser.

Vorbericht

zur zwoten Ausgabe.

Ohne die Veranlassung der Churpfälzischen = Physikalisch = ökonomischen Gesellschaft zu Heidelberg, würde es mir niemal in den Sinn gekommen seyn, Autor in diesem Fache zu werden. Sie wurde durch die Schönheit und Fruchtbarkeit, darinn sich die Zwergbäume in meinem Garten zu Mannheim vor andern auszeichneten, auf ihre Behandlung aufmerksam ge=

macht, verlangte eine Abhandlung von dem Beschneiden der Zwergbäume von mir, und nahm sie in Ihre Bemerkungen vom Jahrgang 1774. S. 318. bis 338. mit Beifall auf. Diese Abhandlung schränkte sich aber nur auf das Beschneiden der Zwergbäume ein, und war auf solche Art überhaupt nicht gemeinnützig. Ich entsprach daher dem Verlangen zerschiedener Freunde der Baumzucht, durch die erste Ausgabe meiner geprüften Anweisung zur Erziehung, Pflanzung und Behandlung der hochstämmigen- und Zwergfruchtbäume, von A. 1777. jedoch ohne mich als den Verfasser davon anzugeben, welche in der allgemei-

nen deutschen Bibliothek sehr gut recensirt wurde. Die seit dieser Zeit fortgesezte Erfahrungen in einem mir so angenehmen Fache vermehrten meine Kenntnisse, und ich wünschte in jenem Traktat einiges abändern, anderes deutlicher machen, und mehreres beisezen zu können. Gleichwohl liessen meine Berufsgeschäfte mir unterdessen keine Zeit übrig, diesen Wunsch zu realisiren; da ich sie aber nun niedergelegt habe: so entschloß ich mich zur zwoten Ausgabe meiner Anweisung, welche hier erscheint. Ich habe die meisten Kapitel derselben ganz umgearbeitet, und sie mit zwei neuen Kapiteln, dem V. und VII. vermehrt,

weil ich das eine für interessant und das andere für bequem hielt. Meine Hauptabsicht richtete ich dabei auf die Anfänger in der Baumzucht, und suchte ihnen die ganze Behandlung der Obstbäume recht anschaulich zu machen, um sie in den Stand zu sezen, entweder sich selbst mit dieser angenehmen Beschäftigung abgeben, oder ihre Arbeiter doch wenigstens gut anweisen zu können. Alle überflüßige Weitläuftigkeiten ließ ich hiebei absichtlich weg, weil sie in einer Anweisung öfters nur den Zwek verfehlen.

Ludwigsburg, den 1. Nov. 1791.

Der Verfasser.

Subskribenten.

Aalen.

5. Exemplar. Hr. Roschmann, Buchbinder.

Anhausen.

1. Hr. Oberamtmann Rau.

Arbon am Bodensee.

12. Hr. Stadtschreiber Sauter.

Asperg.

1. Hr. Stabskeller Rösler. 1. Hr. Ziegler. Kaufmann.

Auenstein.

1. Hr. Pfarrer M. Bilfinger.

Bessigheim.

1. Hr. Keller Essich

Biberach.

1. Hr. Prediger Hocheisen.

Blaubeuren.

1. Hr. Cammerherr und Oberforstmeister von Schaumberg. 1. Hr. Stadtoberamtmann Kaufmann. 1. Hr. Klosteroberamtmann Scholl. 1. Hr. Kurz, Apotheker. 1. Hr. Lang, Kaufmann.

Bohlanden.

1. Hr. Pfarrer M. Bardili.

Brakenheim.

1. Hr. Stadtſchreiber Seibold.

Buchsweiler.

1. Hr. Kammerrath Jäger.

Cantſtatt.

1. Hr. Pfarrer Anhäuſer.

Daalen in der Grafſchaft Sayn Altenkirchen.

30. Hr. Schultheiß und Steuereinnehmer Mayer.

Dåzingen bei Weil der Stadt.

1. Hr. Hofrath Goullet.

Dertingen.

1. Hr. Amtſchreiber Oßwald.

Dillingen.

3. Hr. Profeſſor Schäblen.

Eberſtatt.

1. Hr. Schulmeiſter Engelmann.

Engen im Fürſtenbergiſchen.

1. Hr. Renovationsdirektor Schmidt.

Erdmannhauſen.

1. Hr. Magiſter Mohr.

Friedewald bei Sayn-Altenkirchen.

1. Hr. Amtsverwalter Hertel.

Geradſtetten.

1. Hr Subſtitut Imiſch.

Göppingen.

1. Hr. Burgermeister Helfferich. 1. Hr. Bek, Gerichts=verwalter und Kaufmann.

Grosbottwar.

1. Hr. Diaconus Stang. 1. Hr. Spitalpfleger Deeg.

Grieningen an der Donau.

4. Hr. Hofgärtner Ertinger.

Gröningen.

1. Gnädige Frau Carline von Sekendorff, geb. von Oetinger.

Güglingen.

1. Hr. Oberamtmann Braun.

Heilbronn.

1. Hr. Gsell, Kaufmann.

Heidenheim.

1. Hr. Rath und Kastner Knab. 1. Herr Präceptor Wurster

Hofen am Nekar.

1. Hr. Pfarrer Schreiber.

Karlsruhe.

1. Hr. Hof=und Regierungsrath von Holzing.

Kißelbronn.

10. Hr. Pfarrer M. Zahn.

Königsbronn.

1. Hr. Oberamtmann Kausler. 1. Hr. Factor Wagner.

1. Hr. Johann Georg Plezinger. 1. Hr. Sebastian Plezinger.

Köngen.

2. Hr. Oberamtmann Glaser.

Ludwigsburg.

1. Hr. General-Major von Nikolai. 1. Hr. Reichshofrath von Moser. 1. Hr. Obrist von Naso. 1. Hr. Major von Beke. 2. Frau Regierungsräthin Gölzin. 1. Hr. Hauptmann und Regiments-Quart. Meister Groß. 1. Hr. Cammerrath Georgii. 1. Hr. Stifts-Verwalter Wekherlin. 1. Hr. Garnisons-Pfarrer M. Gaum. 1. Hr. Commerzienrath Schmid. 2. Her. Secretär Tesler. 1. Hr. Hofapotheker Haußmann. 1. Hr. Meyer, Gastgeber zum Waldhorn. 1. Hr. Strobel, Gastgeber zum Bären. 1. Hr. Hahn, Uhrmacher. 1. Hr. Schalk, Zimmermeister.

Lustnau.

1. Hr. Klosteramtsschreiber Eisenlohr.

Marpach.

4. Hr. Stadtschreiber Günzler.

Murrhard.

1. Hr. Burgermeister Keller.

Mühlburg.

1. Hr. Krappfabrik-Direktor Ilg.

Müllheim.

1. Hr. Pfarrer Bek.

Mühlhausen am Nekar.

1. Hr. Staabsamtmann Böklen.

Neuhausen bei Weil der Stadt.

1. Hr. Pfarrer Kaiser.

Neuenstein.

1. Hr. Oekonomie-Rath Schmid.

Nürtingen.

1. Hr. Burgermeister Heller.

Oberhausen.

1. Hr. Baron von Bach.

Oeffingen.

1. Hr. Obervogt Böbinger. 1. Hr. Pfarrer Ziehler.

Oehringen.

1. Hr. Obristwachtmeister von Ezdorff. 1. Hr Oberjägermeister von Imhoff.

Pforzheim.

1. Hr. Landschreiber Bub. 1. Hr. Deimling, Kaufmann.

Plüderhausen.

1. Hr. Pfarrer M. Pichler.

Ravenspurg.

1. Hr. Burgermeister von Bek.

Rothweil.

1. Hr. Kaiserl. Hofgerichts-Assessor Hofer. 1. Hr. Kayserl. Hofgerichts Assessor von Langen. 1. Hr Fabrik-Revisor Cammerer. 1. Hr. Canonicus Majer.

Schnaitheim.

1. Hr. Cammerherr und Oberforstmeister von Schilling.

Schnait.

1. Hr. Amtmann Stierlin.

Stuttgart.

1. Hr. Obrist von Rau. 1. Hr. Hauß-Marschall von Senft. 1. Hr. Obristlieutenant und Kreyß-Rath Wässerer. 1. Hr. Regierungs-Rath Georgii. 1. Frau Secretariusin Bürkh. 1. Hr. Hauptmann und Regiments-Q. Meister Huber. 1. Hr. Amtsoberamtmann Günzler. 1. Hr. Commissarius Heugelin. 2. Hr. Senator Fürst. 2. Hr. Hofmusicus Bosinger.

Sulz am Nekar.

1. Hr. Veyhinger Kaufmann.

Thiengen.

1. Hr. Reg. und Cammer-Rath von Steinbach.

Tübingen.

1. Hr. Professor, Rath und Hofger. Assessor Kapff. 1. Hr. Burgermeister und Amtspfleger Kegele.

Ulm.

1. Hr. Hofrath Gerst.

Ulbach.

1. Hr. C. F. Sartorius.

Weil der Stadt.

1. Hr. Goll, Kaufmann. 10. Hr. Syndikus Brandt.

Weilheim an der Tek.

1. Hr. Stadtſchreiber Salzer.

Weinfelden in der Schweiz.

10. Hr. Hofmeiſter M. Naſchold.

Wimpfen.

1. Hr. Conrad Ludwig Müller.

Innhalt.

Erstes Kapitel.

Von der Erziehung der Obstbäume.

Paragraphen.		Seiten.
1.	Von der Beschaffenheit einer anzulegenden Baumschule.	1
2.	Von der Zubereitung der Baumschule.	2
3.	Wie die Obstkerne und Steine zur Baumzucht beschaffen seyn müssen.	4
4.	Von Aufbewahrung der Kerne und Steine.	4
5.	Wie und wenn die Kerne und Steine in die Erde zu bringen sind, und was weiter dabei zu beobachten.	5
6.	Vom Versezen der jungen Baumpflanzen, so man aus Steinen und Kernen gezogen hat.	7
7.	Von Besorgung der jungen Bäume in der Baumschule über den Winter.	9

Paragraphen. Seiten.

8. Was den Sommer über bei den verpflanzten Bäumen in der Baumschule zu thun ist. 10

9. Wenn die jungen Bäume, so in die Baumschule versezet worden, veredelt werden können. 10

10. Von besondern Stämmgen, deren man sich zu einigen Obstsorten bedienet. 11

11. Von den Wurzelaussprößlingen. 13

12. Von den wilden sogenannten Holzäpfel und Birnstämmen. 13

13. Von einer nothwendig zu beobachtenden Ordnung in der Baumschule. 14

14. Ein Mittel zu neuen Obstsorten zu gelangen. 15

Zweites Kapitel.

Von der Veredlung der Obstbäume.

15. Acht Arten der Baumveredlung werden beschrieben. 16

Paragraphen. Seiten.

16. Regeln, so bei allen Arten der Baumveredlung zu beobachten. 17

17. Vom Okuliren, als der ersten Art der Baumveredlung. 19

18. Was bei dem Okuliren überhaupt zu beobachten. 20

19. Von den Handgriffen des Okulirens selbst 22

20. Was bei dem Okuliren in das treibende Auge insonderheit zu beobachten. 24

21. Was bei dem Okuliren ins schlafende Auge insonderheit zu bemerken. 26

22. Noch einige Anmerkungen zum Aeugeln. 27

23. Vom Pfropfen in den Spalt, als der zwoten Art. 29

24. Wie damit zu Werk gegangen werde. 29

25. Noch etliche Anmerkungen zum Pfropfen in den Spalt. 32

26. Vom Pfropfen in die Rinde oder Krone, als der dritten Art. 34

27. Anweisung, wie das Pfropfen in die Rinde vorzunehmen ist. 34

Paragraphen. Seiten.

28. Noch einige Anmerkungen zum Pfropfen in die Rinde. 35
29. Vom Pfropfen in den Kerb, als der vierten Art. 36
30. Von der Verrichtung des Pfropfens in den Kerb. 37
31. Von dem Pfropfen mit dem Pfeifgen oder Röhrgen, als der fünften Art. 38
32. Wie mit dem Pfeifgenpfropfen zu verfahren. 38
33. Eine Anmerkung zu dem Pfeifgenpfropfen. 40
34. Vom Ablaktiren oder Absäuglen, als der sechsten Art. 40
35. Wie das Ablaktiren vorzunehmen. 41
36. Von der Fortpflanzung der Obstbäume, durch Ableger und abgeschnittene Zweige, als der siebenten Art der Baumvermehrung. 42
37. Wie die Ableger zu machen, und Abschnittlinge zu pflanzen. 42

Paragrphaen. Seiten

38. Vom Kopuliren als der achten Art der Veredlung. 44

39. Anweisung, wie das Kopuliren zu verrichten. 45

40. Von den Vorzügen des Kopulirens, vor dem Pfropfen in den Spalt. 52

41. Wie der wichtigen und allgemeinen Klage abzuhelfen, daß die auf Kernstämme veredelte Zwergbäume meistens nur ins Holz wachsen, und keine Früchte bringen wollen. 54

42. Anweisung zu Verfertigung Baumwachses. 58

43. Eine wohlfeile und vortrefliche Baumsalbe. 60

Drittes Kapitel.

Vom Pflanzen der Bäume in den Obstgarten.

44. Was überhaupt beim Pflanzen der Bäume zu beobachten. 60

Paragraphen. Seiten.

45. Welche die beste Erde für Obstbäume seyn möchte. 61

46. Von der Zubereitung des Erdreichs 63

47. Vom Düngen der Bäume. 65

48. Wie der natürliche Boden des Baumgartens zu verbessern ist. 65

49. Was zu thun seye, wenn man einen von Natur nassen, oder auch seichten und unter der Oberfläche sandicht- oder steinichten Boden mit Bäumen anpflanzen will. 66

50. Von der besten Lage eines Obstgartens. 68

51. Was bei der Wahl der Bäume, die man pflanzen will, zu beobachten. 68

52. Zwergbäume und Hochstämme taugen nicht untereinander. 70

53. Wie hochstämmige, halbhochstämmige und Zwergbäume von allerlei Gestalten, in einem Garten anzubringen sind. 70

54. Von den üblen Folgen, die aus dem Fehler entstehen, wenn die Bäume nicht in

Paragraphen. Seiten.

hinlänglicher Weite von einander gepflanzet werden. 72

55. Wie weit die Spalierbäume von einander zu pflanzen. 73

56. Von dem Pflanzen zerschiedener anderer Gestalten der Zwergbäume und ihrer Weite. 75

57. Wie weit die hochstämmigen Bäume auf die ihnen vortheilhafteste Weise von einander zu pflanzen. 76

58. Von der Zeit, die Bäume zu pflanzen. 78

59. Vom Ausheben der Bäume. 79

60. Was zu thun seye, wenn die Bäume lange aus der Erde gewesen. 79

61. Was bei dem Einsezen der Bäume zu beobachten. 80

62. Vom Begiessen der Bäume. 83

63. Auf welche Weise starke Bäume versezet werden können. 84

64. Beschluß des Kapitels mit einigen dazu gehörigen Anmerkungen. 85

Viertes Kapitel.

Vom Beschneiden der Obstbäume.

Paragraphen. Seiten.

65. Vom Beschneiden der Obstbäume überhaupt. 88
66. Vom Beschneiden der Wurzeln der Obstbäume. 88
67. Vom Beschneiden der hochstämmigen Bäume, bei oder vor dem Versezen. 90
68. Vom Beschneiden der Aeste der Hochstämme in der Folge. 91
69. Vom Beschneiden der Zwergbäume überhaupt. 94
70. Welches die beste Zeit zum Beschneiden der Zwergbäume seye. 95
71. Was bei dem Beschneiden der Zwergbäume insonderheit zu beobachten. 97
72. Von dem ersten Schnitt an den Zweigen der Zwergobstbäume, nach ihrer Veredlung. 100
73. Von der Behandlung der = durch den er-

Paragraphen. Seiten.

sten Schnitt erhaltenen neuen Zweige, in dem darauf folgenden Sommer 102

74. Von dem zweiten und dritten Winterschnitt der jungen Zwergbäume nach ihrer Veredlung. 103

75. Wie ein Zwergbaum zu beschneiden seye, der nur einen Zweig oben stehen hat. 104

76. Von dem Unterschiede, wenn der Zweig unten stehet. 104

77. Wenn der Zweig in der Mitte stehet. 105

78. Wie ein Zwergbaum zu beschneiden, der nur zwei Zweige oben hat. 105

79. Wenn nur zwei Zweige unten am Zwergbaume sind. 105

80. Wenn vier Zweige unten am Zwergbaume sich befinden. 106

1. Wie ein Zwergbaum zu beschneiden, der lauter schwache Zweige hat. 106

2. Was zu thun seye, wenn nur auf einer Seite des Baums die Zweige sind. 107

Paragraphen. Seiten.

83. Von der Behandlung der Zwergobstbäume im zweiten und dritten Sommer nach ihrer Veredlung. 108

84. Von dem Beschneiden und der Behandlung der Zwergobstbäume in den folgenden Jahren. 110

85. Eine Ausnahme von den bisherigen Regeln. 114

86. Was bei dem Anbinden der Zweige an das Spalier zu beobachten ist. 115

87. Von den Vorzügen der bisher angepriesenen Sommerwartung der Obstbäume, vor der gewöhnlichen. 116

Fünftes Kapitel.

Beschreibung des besten = gröstentheils Franz = Obsts, so wohl in Absicht seiner Benennung, äusserlich und innerlichen Eigenschaften, und der Zeit seiner Zeitigung; als auch dessen, was die Bäume zum Theil von andern unterscheidet und am Holz, Laub rc. kenntlich macht rc.

Paragraphen. Seiten.

88. Sechs Sorten der besten Aprikosen. 120

89. Sechszehn Sorten der vorzüglichsten Pfersiche. 122

90. Sechs Sorten der besten Nektarinen oder nakten Pfirschen. 128

91. Acht und vierzig Sorten der vorzüglichsten Birnen. 130

92. Sieben und zwanzig Sorten der vortreflichsten Aepfel. 150

93. Achtzehen Sorten der besten Pflaumen. 159

94. Acht Sorten vorzüglicher Kirschen. 163

Sechstes Kapitel.

Von den Krankheiten und Fehlern der Obstbäume; von den ihnen schädlichen Thieren; und von den Mitteln dagegen.

95. Von nöthiger Aufsicht bei den Obstbäumen. 166

96. Von der Krankheit des Krebses. 167

97. Von den Knorren oder Knoten. 169

98. Von der Mistel. 170

Paragraphen. Seiten.

99. Von dem Moos. 170

100. Von der harten und trokenen Rinde der Obstbäume. 171

101. Vom Brand und Meel = oder Honigthau. 172

102. Von den dienlichsten Mitteln gegen den Brand, und von Frostableitern. 174

103. Von der Unfruchtbarkeit der Obstbäume. 177

104. Von dem frühzeitigen Abfallen der Blüte und des Obsts. 179

105. Von dem Aufbersten der Rinde, Auslaufen des Safts, und vom Schrepfen der Obstbäume. 180

106. Von den Wurzelschossen. 182

107. Von dem Stillestehen der Obstbäume. 182

108. Von der Gelbsucht der Obstbäume. 184

109. Ein Präservativ-Mittel gegen das Verfrieren der Obstbäume. 185

110. Ein leichtes Mitkel die Vegetation zu verspäten, oder den zu frühen Trieb der Bäume zurükzuhalten. 186

Paragraphen. Seiten

111. Von Verwahrung der Bäume gegen die Haasen nnd Schafe. 188

112. Bewährtes Mittel gegen die Maulwürfe und andere Feldmäuse. 189

113. Von den Ameisen. 190

114. Von den Raupen, die ihre Brut im Spatjahre ansezen. 190

115. Von der Art Raupen, welche ihre Brut im Frühjahre ansezen. 191

116. Von den Würmern. 192

117. Beschluß des Kapitels, mit einem erprobten Mittel für kranke Bäume. 193

Siebentes Kapitel.

Kurze Wiederholung, was in jedem Monat sowohl in der Baumschule, als im Obstgarten zu thun ist.

Drukfehler.

Seite 4	Zeile 19	lies:	bedörfen — statt: bedärfen
— 10	— 17	—	Pfropfen — statt: Propfen.
— 12	— 15	—	man, zumal — statt: man zumal,
— 17	— 24	—	Einschießen — statt: Einschließen
— 19	— 2	—	Pfropfen in den Spalt, — statt: Pfropfen, in den Spalt
— 23	— 11	—	überzwerg
— 29	— 9	—	werde — statt: werden
— 33	— 21	—	der — statt: das
— 45	— 10	—	hier — statt: hir
— 72	— 1	—	dem Fehler — statt: den Fehlern
— 75	— 6	—	und von — statt: und ihrer
— 94	— 22	—	nur — statt: nut,
— 140	— 5	—	l' Amadote, — statt: l' Aimadote,
— 157	— 25	—	rein weiß, — statt: rein, weisse,
— 163	— 2	—	reif wird, — statt: reif, wird
— 187	— 7	—	mehrere — statt: mehreren.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Erstes Kapitel.

Von der Erziehung der Obstbäume.

§. 1.

Von der Beschaffenheit einer anzulegenden Baumschule.

Zur Erziehung der Obstbäume ist eine Baumschule erforderlich. Man kan entweder ein besonderes Stük Feld, oder nur einen Plaz im Garten dazu bestimmen.

Eine freie gegen Südosten oder Südwesten offene Lage ist die dienlichste; hat man die Wahl, so nehme man lieber eine sanfte Anhöhe, als ein tiefes Thal dazu.

Die Baumschule muß nicht weit von der Wohnung des Eigenthümers entfernet seyn, damit er öfters darnach sehen und die Aufsicht darüber haben kan, weil sich von Miethlingen allein kein glüklicher Fortgang in der Baumzucht zu versprechen ist.

Die Erde muß aus einem von Natur guten Boden, der weder zu naß, noch zu troken, noch zu schwer und zu zähe, oder mit entgegengesezten Erdarten verbessert worden ist, bestehen, er darf nicht mit Viehdünger erst kürzlich gut gemacht, aber auch nicht vorher von andern

Bayerische Staatsbibliothek

Gewächsen gänzlich ausgesauget worden, und durchaus nicht besser seyn, als derjenige Grund ist, worein die Bäume versezet werden sollen, denn ohne diese Aufmerksamkeit wachsen die Bäume, so aus der Baumschule kommen, nicht gut fort, und nehmen drei bis vier Jahre lang wenig zu. Daher kommt es, daß die Bäume, welche wir mit dieser Vorsicht selbst ziehen, immer geschwinder und besser anschlagen, als die, welche wir von andern Gegenden, und aus einem fetteren Boden erhalten:

Das Wasser solte um des öfters nöthigen Begiessens willen nahe bei der Baumschule zu haben, und sie auch eingefasset seyn, damit die Haasen, diese gefährliche Feinde der jungen Bäume, nicht hinein kommen können.

§. 2.

Von der Zubereitung der Baumschule.

Je bälder der hiezu bestimmte Plaz umgebrochen oder rejolet wird, desto besser ist es. Vor Winter, und zwar schon im August, solte man selbigen zween Schuh tief, umgraben, damit das Unkraut vertilget wird, etliche Wochen vor dem Gebrauche eines oder des andern Theils dieses Plazes aber, das umgraben wiederholen.

Die Grösse hängt von der Absicht ab, die man bei Anlegung einer Baumschule hat, ob man nehmlich nur die für sich selbst benöthig-

te Bäume darinn erziehen, oder die Baumzucht ins Grössere treiben, und aus derselben Bäume verkaufen will? In beiden Fällen aber muß ein Theil davon zu Beeten bestimmet werden, um die Obst-Steine und Kerne darein zu steken, und dieser Theil darf wohl aus einem vorzüglich guten lokeren und mürben Boden bestehen. In den andern und grösseren Theil hingegen werden die, aus Obst-Steinen und Kernen, erhaltene Baumpflanzen versezet, und durch okuliren, pfropfen rc. veredelt, und dieser Theil der Baumschule ist es eigentlich, der keinen bessern Boden haben darf, als der ist, worein die Bäume nach ihrer Veredlung gesezet werden und ihr lebenlang bleiben sollen, nichts destoweniger muß er von Natur gut, aber nicht zu leicht seyn: Hat nun der Boden diese Eigenschaften von Natur nicht, so muß man ihn durch fleisiges Bearbeiten und Vermischung mit andern hiezu tauglichen Erdarten zubereiten.

Ein guter Grasboden, der vor Winter tief genug (so weit es nehmlich die Beschaffenheit des Bodens erlaubet) umgebrochen, und im folgenden Frühjahr mit solchen Gewächsen, als z. B. Grundbirn rc. welche den Sommer hindurch mit der Haue öfters bearbeitet werden müssen, bepflanzt wird, ist sehr dienlich zu einer Baumschule.

§. 3.
Wie die Obst-Kerne und Steine zur Baumzucht beschaffen seyn müssen.

Man sammlet sie von dem allerbesten und recht zeitigen Obst, auch von dem, welches an den Bäumen hängen bleibet, bis es selbst abfället, und wenn es daran faulet, hat es nichts zu bedeuten.

Ausserdem kan man die Kerne von dem Obst auch sammlen, wovon Aepfel und Birnmost gemacht worden ist, welches diejenige hauptsächlich thun müssen, die ihre Baumschule ins Grosse treiben wollen.

Bei Sammlung der Pfersichsteine thut man wohl, wenn man sie von solchen Pfersichen nimmt, die früh zeitigen, einen delikaten weinigten Saft haben, deren Fleisch kernhaft ist, und an den Steinen behangen bleibet, wovon man öfters Bäume erhält, die keiner weitern Veredlung bedürfen.

§. 4.
Von Aufbewahrung der Kerne und Steine.

Wenn man sie weder von der Sonnen- noch Ofen-Hizze hat troken werden lassen, welches in lüftigen Kammern, auf Bögen Papier, worauf die Obstsorten bemerket sind, am füglichsten geschehen kan; so thut man sie, und zwar jede Gattung insbesondere

in Schachteln, verzeichnet darauf den Namen des Obsts, wovon die Kerne genommen worden, und sezet sie an einen trokenen — ja nicht feuchten Ort, damit sie für Mäusen sowohl, als für Schimmel bewahrt bleiben. Was aber die Kerne von gemostetem Obst betrift, so sondert man den grösten Theil der Tröster durch ein weitlöcheriches Sieb davon ab, und schüttet das übrige in eine lüftige Kammer dünne auseinander.

§. 5.

Wie und wenn die Kerne und Steine in die Erde zu bringen sind, und was weiter dabei zu beobachten.

Der Theil der Baumschule, welcher für die Kerne und Steine bestimmt ist, wird in Beeten von vier Schuh breit abgetheilet, auf jedem Beete werden vier Reihen Steine, je drei bis vier Zoll voneinander, im Herbst in die Erde gestekt, und einige Zoll hoch mit guter leichter Erde bedeket. Die Kirschen = Steine können samt ihrem Fleisch eingestekt werden.

Zu den Obstkernen hingegen werden im Frühjahre, so bald der Boden offen ist, auf diesen Beeten nach der Schnur vier = zween Zoll tiefe Gräblein, der Länge nach, gemacht, die Kerne etwas dik hineingesäet, und wieder mit guter mürber und leichter Erde zugefüllt. — Man kan sie zwar auch im Herbst säen, allein der gröste Theil davon wird von den Mäusen den Winter über verzehret.

Jedem Beete wird ein Pfahl gegeben, und darauf die Obstsorte verzeichnet, deren Saame darein gekommen ist.

Um das geschwindere Keimen der über den Winter sehr hart gewordenen Kerne zu befördern, darf man sie nur in Wasser, worinn Salpeter aufgelöset worden, einweichen, nachher wieder etwas abwelken lassen, und der Erde also übergeben.

So bald die Baumpflanzen einige Zoll hoch aus der Erde gekommen sind, so behaket man den leeren Raum zwischen den Reihen, aber mit aller nur möglichen Sorgfalt, daß man nicht zu nahe an die Pflanzen komme, bei welchen man das Unkraut nur mit der Hand ausjätet, aber auch mit Vorsicht, daß ihre zarte Wurzeln nicht losgezogen werden, und diese Reinigung vom Unkraute wird so oft wiederholet, als sich selbiges wiederum einfindet.

Das Verwahren dieser Pflanzen gegen die Kälte über den Winter, ist eine mißliche Sache, denn bedeket man sie mit Dung, Stroh rc. so ist zu besorgen, daß das Glatteis sie, wegen der Feuchtigkeit, welche die Bedekung länger an ihnen aufhält, als wenn sie unbedekt der freien Luft ausgesezt wären, zernichte, bedeket man sie aber nicht, so werden sie zwar abgehärtet, aber auch ihre Wurzeln von der eindringenden Kälte, bei Ermanglung einer

Deke von Schnee, zu Grunde gerichtet. Ich rathe also weder zu noch ab.

Nur das muß ich hier noch bemerken, daß wenn die Beeter von den Baumpflanzen leer gemacht worden sind, man sie nicht gleich wieder mit Obst-Steinen oder Kernen besteken, sondern andere Beeter hiezu bereit machen, und jene mit andern Gewächsen etliche Jahre lang bepflanzen solle, nachdeme sie vorhero gut gedünget worden, denn dadurch werden sie geschikt gemacht, in Zukunft wieder Baumpflanzen zu ernähren, und dieses ist dem bekannten Erfahrungssaze, mit den Gewächsen abzuwechseln, gemäß, welcher auch bei dem Theile der Baumschule statt findet, worein die Bäume verpflanzet werden. Weil aber hiezu schon viel Plaz erfordert wird, den man nicht immer zu diesem Gebrauche hat, so solte man wenigstens mit den jungen Bäumen abwechseln, und nicht wieder die nehmlichen in die Reihen sezen, die vorhero darinn stunden, oder mit einem Zusaz von frischer Erde ihn verbessern.

§. 6.

Vom Versezen der jungen Baumpflanzen, so man aus Steinen und Kernen gezogen hat.

Einige Stämmgen der im Herbst gestekten Steine können, wenn ihr Wachstum gut von statten gegangen, schon den folgenden Herbst, und von denen im Frühjahr gesäeten Kernen

ein guter Theil Stämgen im folgenden Frühjahre, die meisten aber zuverläßig im Herbst des zweiten Jahres, in den andern für sie bestimmten Theil der Baumschule verpflanzet werden, wann sonst kein Fehler dabei vorgegangen ist. Bei diesem Versezen hat man zu beobachten, daß, im Ausheben aus der Erde, die zarte Wurzeln dieser Baumpflanzen nicht beschädiget, sondern, mittelst hiezu dienlicher Instrumente ganz herausgebracht werden; hierauf beschneidet man nur allein ihre geradabwärts lauffende Wurzeln, (Herz-Stechwurzeln) wenn sie dergleichen haben, sehr kurz, nimmt alle zerstossene Theile der Wurzeln, und ihre kleine Zäsergen weg, weil sie insgemein geschwind vertroknen, und nach dem Versezen der Bäume, wenn sie daran gelassen werden, faulen, und die Bäume am Wachstume hindern, schärfet auch die übrigen Wurzeln ein wenig, um sie eben und glatt zu machen, beschneidet aber die Gipfel der Bäume nicht, weil sie dadurch nur Seitenäste treiben würden, jedoch nimmt man ihre Nebenzweige alle weg, und bestreichet die Wunden, sowohl an den Wurzeln als Stämmen, mit dem §. 42 & 43. angepriesenen Baumwachs oder Salbe, welches ja niemals zu vergessen ist.

Die also zubereiteten Baumpflanzen sezet man in die für sie, nach einer gezogenen Schnur, gemachte Gruben dergestalten, daß die zu Hoch-

stämmen bestimmte Bäume, in einer Weite von zween Schuh nebeneinander, und in Reihen, die drei Schuh von einander abstehen, die Zwergbäume hingegen in der Weite von fünfzehen bis achtzehen Zoll neben einander, und in Reihen, von zwei Schuh weit, zu stehen kommen.

Man pflanzet sie etwas weniger tieffer, als sie vorher gestanden, leget die Wurzeln sorgfältig in der Rundung herum, streuet die zarteste Erde handhoch dazwischen, und darauf, tritt sie, wenn sie naß ist, nur gelinde an die Wurzeln, wohingegen sie im entgegengesezten Falle fester angetretten werden muß, und füllt mit der übrigen Erde vollends die Grube aus.

§. 7.

Von Besorgung der jungen Bäume in der Baumschule über den Winter.

So mißlich die Bewahrung der Baumpflanzen für der Kälte ist, zu der Zeit, da sie noch sehr klein sind, um der §. 5. angeführten Ursachen willen, so dienlich wird es nach ihrem Versezen für sie seyn, wenn ihre Wurzeln vor dem Eindringen der Kälte, die ihre zarte Fasern versengen würde, mittelst einer Deke von Mist, über der Erde geschüzet werden, nur muß er nicht zu nahe an ihre Stämme kommen, und nicht zu lange liegen bleiben, sondern sobald keine grosse Kälte mehr zu be-

sorgen ist, wieder weggeschafft werden, damit das Eindringen der Feuchtigkeiten bis zur Wurzel nicht dadurch verhindert wird.

Im Fall die Baumschule nicht umzäunet und vor den Haasen gesichert wäre, so müssen die jungen Bäumchen auch, vor einbrechendem Winter, mit Stroh oder Dornen eingebunden werden.

§. 8.

Was den Sommer über bei den verpflanzten Bäumen in der Baumschule zu thun ist.

Das wichtigste Geschäft ist die Ausrottung des Unkrauts, welches schlechterdings nicht aufkommen darf, und durch öfteres, wenigstens dreimaliges Behaken und Auflokeren der Erde in jedem Frühjahre und Sommer vertilget werden muß, jedoch mit möglichster Vorsicht, daß die Stämmgen weder an ihren Propfreisern, noch an ihren Wurzeln, beschädiget werden.

Bei sehr trokener Witterung ist das Begiessen der jungen Bäume nicht zu vergessen.

Was daran zu beschneiden ist, kommt in dem hiezu gewiedmeten besondern Kapitel vor.

§. 9.

Wann die jungen Bäume, so in die Baumschule versezet worden, veredelt werden können.

Die im Herbst versezte und zu Zwergbäumen bestimmte Stämmgen können im darauf

folgenden Sommer schon okulirt, oder in dem zweiten Frühjahre copuliret werden, diejenige Bäume aber, die zu Hochstämmen bestimmt sind, müssen vorher fünf bis sechs Schuhe hoch wachsen, ehe man sie veredelt. Was im Sommer okulirt worden und nicht angeschlagen ist, kan im darauf folgenden Frühjahre gepfropfet werden, welches aber nicht bei allem Steinobst angehet. Die Anweisung, wie die Veredlung der Bäume auf mancherlei Art geschiehet, und was dobei zu beobachten ist, enthält das folgende Kapitel.

§. 10.

Von besondern Stämmgen, deren man sich zu einigen Obstsorten bedient.

Theils sind einige Obstsorten zu verbessern, wenn sie nicht auf ihren eigenen Stämmen fortgepflanzet werden, theils auch besondere Stämmgen dienlich, um Zwergbäume daraus zu erziehen. Zu dem Ende kan man auch, ausser den Kernstämmen, wovon bishero die Rede war, Paradiesäpfel, Quittenstämme rc. in die Baumschule pflanzen.

Die Paradies-Aepfel-Stämme wählt man, um Zwergäpfel darauf zu okuliren, deswegen, weil sie sehr niedrig wachsen, sich sehr einschränken lassen und bald Früchte tragen, allein sie sind auch von kurzer Dauer, und werden selten so groß, daß sie viele Früchte bringen können.

Zu Zwergbirnen bedient man sich gewöhnlich der Quittenstämme in den Baumschulen. Es ist aber der Gebrauch derselben, zu allen Birnsorten ohne Unterschied nicht räthlich, weil die meiste harte und brüchiche Birnen darauf steinicht werden, und in einem trokenen und sandichten Boden selten die auf Quittenstämme gezweigte Birnsorten gut thun. In einem starken Boden hingegen sind sie zu den schmelzenden oder Butterbirnen sehr gut zu gebrauchrn, ja diese Birnsorten können sogar dadurch verbessert werden.

Wir müssen daher uns der Kernstämme auch zum Zwergobst bedienen, denn wo wolte man zumal, in eine grose Baumschule, Paradiesäpfelstämmgen genug auftreiben? Und wenn es auch an Quittenstämmen nicht fehlen solte, so müssen wir doch wenigstens zu den brüchichen Birnen Kernstämme nehmen.

Man wähle daher diejenige Bäume unter den Kernstämmen aus, welche den schwächsten Trieb darunter haben, und veredle sie mit Zwergobst.

Die Pfersiche okuliret man auf Pflaumen, (wozu die sogenannte Kriechen oder Haber-Pflaumen vorzüglich dienen) auch auf Aprikosen und Mandelstämme, weil nicht alle Pfersichsorten auf Pflaumenstämmen fortkommen, als zum Beispiel la grosse Mignone und la Chancelliere. Allein die

auf Mandelstämme okulirte Pfersiche dauren nicht lange.

Zu Zwergkirschen nimmt man gerne rothe Vogelkirschen oder Amarellenstämme.

§. 11.

Von den Wurzelaussprößlingen.

Einige bedienen sich derselben, um die Obstsorten darauf zu zweigen, und sezen sie in die Baumschule, aber die aus Kernen und Steinen gezogene Stämme sind ihnen weit vorzuziehen, weil sie niemals rechte Wurzeln schlagen, sondern nur immer wieder Nebenschossen aus der Wurzel treiben.

§. 12.

Von den wilden sogenannten Holz- Aepfel- und Birnstämmen.

Andere nehmen dergleichen aus den Waldungen, und pfropfen gute Obstsorten darauf. Im Jenner 1785. ließ ein guter Freund von mir solche Stämme in seinen Garten sezen, welche, weil die Erde gleich darauf fest zusammenfror, keine Wurzel schlagen konten, im Merz darauf pfropfte ich sie auf sein Verlangen, und zu meiner Verwunderung trieben die Reiser fast alle schön und stark; Gleichwohl ist es nicht zur Nachahmung anzurathen.

Obschon die Kernstämme diesen Wildlingen

mit Recht weit vorzuziehen sind, so hat mich doch die eigene Erfahrung gelehret, daß in sehr feuchtem oder solchem Boden, der öfters der Ueberschwemmung dergestalt ausgesezet ist, daß die Wurzeln mehrere Wochen im Wasser stehen bleiben, die Wildlinge, welche aus einem Boden von gleicher Beschaffenheit genommen werden, weit besser fortkommen, als alle andere Stämme, die darinnen sochen, und wenn sie nicht verderben, doch selten Früchte bringen. In diesem Falle kan ich also die Wildstämme, von ohngefähr zween Daumen dik, wovon die, welche schön glatt sind, breite Blätter und wenig oder gar keine Dornen haben, vor andern gewählet werden müssen, zum pflanzen aus Ueberzeugung empfehlen, man muß sie aber erst im zweiten Jahre nach dem Sezen und wenn sie vorhero gut angewurzelt sind, pfropfen.

Wer aber die Wahl hat, mache ja kein nasses Stück Feld zum Obstgarten, weil in beiden äussersten Fällen der trokene Boden einen grossen Vorzug verdienet, denn wenn schon das Wachstum der Bäume etwas langsamer darinn von statten gehet, so sind sie doch zur Fruchtbarkeit viel fähiger.

---

§. 13.
Von einer nothwendig zu beobachtenden Ordnung in der Baumschule.

So bald es auf das pfropfen, okuliren ꝛc.

in der Baumschule losgehet, wird am Ende jeder Reihe Bäume ein Pfahl in die Erde geschlagen, und auf ein daran geheftetes Blech die Obstsorte, womit diese Reihe Bäume veredelt werden solle, mittelst selbst beliebiger Zahlen verzeichnet, und in ein Register, das über die Baumschule zu führen ist, eingetragen, damit man beständig weiß, was für Obstsorten man in seiner Baumschule besize, und sich also weder selbst noch die Käufer derselben betrüge.

Aus solchen Baumschulen, worinnen diese Ordnung eingeführt ist, wird jedermann lieber Bäume kaufen, als aus andern, von welchen man nicht gewiß versichert seyn kan, die verlangte Obstsorte auch würklich zu erhalten.

§. 14.

Ein Mittel zu neuen Obstsorten zu gelangen.

Ehe man die erzogene Kernstämme alle veredelt, solte man einen Theil davon und zwar diejenige, welche von den delikatesten Obstsorten abstammen, ganz glatte und keine stacheliche Zweige haben, dabei voll von Knospen sind, vorhero die erste Früchte bringen lassen, da man dann öfters ganz vortrefliche — neue und vorher nicht bekannte Obstsorten auf einigen davon finden wird, und also die Veredlung dergleichen Bäume ganz überflüßig ist, die

übrigen aber, deren Obst nicht gut gefunden wird, kan man zum Theil noch in das schlafende Aug okuliren, wenn sie Sommerobst getragen haben, und zum Theil künftiges Frühjahr veredlen, auf welche Art man will.

Zweites Kapitel.

Von der Veredlung der Obstbäume.

§. 15.

Acht Arten der Baumveredlung werden beschrieben.

Man hat verschiedene Arten, die Obstbäume zu veredlen, und obschon in jedem Gartenbuche eine Anweisung zu den meisten derselben zu finden ist, so gehöret es doch mit zu meinem beabsichteten Zweke, der Baumveredlung auch ein Kapitel zu widmen. Unter den vielerlei Arten derselben halte ich folgende acht für die nüzlichsten:

1.) Das Okuliren.
2.) Das Pfropfen in den Spalt.
3.) Das Pfropfen in die Krone oder zwischen die Rinde.
4.) Das Pfropfen in den Kerb.

5.) Das Pfropfen mit dem Pfeifgen oder Röhrgen.

6.) Das Ablaktiren.

7.) Das Ein- oder Ablegen, und Pflanzen abgeschnittener Zweige.

8.) Das Kopuliren.

Die zwo leztern Arten sind ein Zusaz in dieser zwoten und verbesserten Auflage meines Tractats. Ich will suchen, denen von meinen Lesern, die mit dieser Beschäftigung noch nicht bekannt sind, sie so begreiflich zu machen, als es, ohne das Zeigen der Handgriffe selbst, seyn kan.

§. 16.

Regeln so bei allen Arten der Baumveredlung zu beobachten sind.

Die Bäume, welche man veredlen will, müssen gerade, frisch, gesund, von glatter Rinde und gut angewurzelt seyn.

Die edlen Reiser so wohl zum okuliren im Frühjahre, als zum pfropfen in den Spalt, die Krone, und den Kerb, müssen ehe die Augen aufgequollen sind, und vor dem Einschliessen des Safts, im Jenner, oder Anfange des Hornungs, (jedoch zu der Zeit, da sie nicht gefroren sind,) gesammlet und mit Vorsicht bis zum Gebrauch aufbehalten, auch or-

dentlich sortiret, in Bündelchen gebunden, und auf jedes mit einem darangehängten Bleche gezeichnet werden, von was für einer Obstsorte die Reiser seyen: Damit sie weder austroknen, noch schimmeln und sich erhizen, ist es am besten, die untern Ende derselben, zween Zoll tief, an einer gegen Norden gelegenen Mauer, im Garten einzugraben, auf welche Weise ich sie bis zum Gebrauche gut erhielt. Einige graben sie ganz ein und lassen nur die Spizen heraussehen.

Man nehme die edlen Reiser von gesunden Bäumen, die weder Krebs, Brand, noch andern Schaden an sich haben, weil das Uebel schon in den Zweigen stekt, auch von solchen Bäumen, die öfters schon Früchte getragen, und, beim Brechen der Reiser, viele Tragknospen haben.

Die edle Reiser, welche gegen Morgen oder Mittag stehen, sind denen gegen Abend oder Mitternacht vorzuziehen.

Die Reiser müssen nicht zu schwach, sondern ohngefähr so dik, als ein Federkiel, ohne Nebenzweige und ganz einfach, ihre Augen aber groß, die Rinde nicht beschädiget, und den Sommer vorher gewachsen seyn: Man kan einen Zoll von zweijährigem Holze, beim Brechen derselben daran lassen, weil sie desto frischer bleiben, und zum Theil das Druken der Aeste oder Stämme, darauf sie ge-

sezet werden, eher aushalten, welches aber nur der Fall beim Pfropfen, in den Spalt und bei einem zimlich diken Subjecte ist, ausser deme das zweijährige Holz bei dem Gebrauche des Reises weggeschnitten wird.

Man beobachte auch ein Verhältniß zwischen der Größe der Pfropfreiser, oder der Augen, und dem Subjekte, worauf gepfropfet oder okuliret wird, und wähle die stärksten Reiser, oder grösten Augen, für die stärksten Stämme, oder Aeste.

Was die Augen am Pfropfreis betrift, so kan man an Reisern, die auf Paradies-Aepfel-Stämme kommen, zwei Augen, drei, wenn man andere Zwergbäume pfropfet, und vier bis fünf auf Hochstämme, stehen lassen, und die übrigen am obern Theile des Pfropfreises abschneiden.

§. 17.

Vom Okuliren, als der ersten Art der Baumveredlung.

Dieses ist die vorzüglichste, insonderheit für das Steinobst, weil dadurch den Bäumen am wenigsten Gewalt geschiehet.

Man okuliret entweder in das treibende, oder schlafende Auge, beides ist aber in der Zeit, und Behandlung unterschieden.

Das treibende, oder drukende Auge wird im Merz, oder April und um Johannis herum, (welch leztere Zeit die dien-

lichste für das Steinobst ist,) eingesezet, und so genennet, weil sich das Auge gleich aufschließt und im nehmlichen Jahre noch einen Zweig treibt. Das schlafende Auge hingegen wird, von Ende des Juli an, bis zu Anfange des Septembers, noch eingesezet, und bleibet bis in das Frühjahr geschlossen.

§. 18.

Was bei dem Okuliren überhaupt zu beobachten.

Bei alter diker Rinde gehet es nicht an, man muß daher entweder junge Stämmgen, oder Aeste dazu wählen, welche eine dünne, zarte Rinde haben, die an das eingesezte Auge wohl anschliesset.

Die Bäume, welche man durch das okuliren veredlen will, müssen in vollem Safte stehen, welches daran erkennet wird, daß die Rinde sich leicht vom Holze losmachet, und, wenn man sie durchschneidet, der Saft hervorschwizet.

An manchen Bäumen, die bei trokener Witterung nicht viel Saft zu haben scheinen, zeiget sich derselbe nach einem erfolgten Regen plözlich.

Während es regnet, okulire man nicht, auch nicht, wenn gleich nach dem Okuliren wahrscheinlich Regenwetter zu besorgen ist, eben so wenig in der grösten Hize, am besten ist es gegen Abend, weil den Augen alsdenn die Nacht zu statten kommt.

Die Reiser müssen vom lezt jährigen Wachstume und die Augen vollkommen zeitig seyn, wovon man nur die schönsten oder grösten wählet, denn unzeitige Augen würden sogleich verdorren, man kan dahero vom Frühobst bälder Zweige zum Okuliren haben, als vom Spatobst, besonders muß man mit den Aepfeln länger zuwarten, als mit anderem Obst.

Man hält die grösten Knospen, oder Augen, ganz unten am Propfreise, für die besten, bei den Pfersischen aber ist es besser, die Augen zu wählen, die besser oben am Propfreise, (wo die Holzaugen von Fruchtaugen begleitet sind,) und da gemeiniglich 2. bis 3. Knospen ganz nahe neben einander stehen, weil die unterste Augen insgemein keine Frucht abgeben, und es doch gleichwohl ein Vergnügen ist, schon im ersten Jahre eine Frucht zu erhalten, um sich überzeugen zu können, daß man mit dem Propfreise nicht betrogen worden seye, wenn man es anderwärts herbekommen hat.

Die Bäume, welche Zwergobst tragen sollen, pflegt man 4. bis 5. Zoll, und die zu Hochstämmen bestimmte, entweder 9. bis 10. Zoll über der Erde, oder in die Zweige der Krone zu okuliren, im zweifelhaften Falle okuliret man lieber nieder, damit man daraus machen kan, was man will.

Vor dem Einsezen des Auges siehet man

nach der Rinde, wo sie am glattesten und zärtesten ist, gegeu Abend oder Mitternacht, auch noch gegen Morgen, niemal aber gegen Mittag, weil da die Sonne zu stark ist.

Man kan auch mehr als ein Auge auf jedes Stämmgen, oder auf einen Ast sezen, nur beobachte man dabei, daß sie nicht gerade übereinander zu stehen kommen, weil sonsten eines dem andern den Saft entziehen würde. Wachsen mehr als ein Auge an, so lasse man nur das stehen, welches den stärksten Trieb hat, die andere hingegen, so wie auch die mißrathene, nehme man mit dem Messer hinweg, und verstreiche den Ort mit Baumwachs.

§. 19.

Von den Handgriffen des Okulirens selbst.

Man schneidet von dem abgenommenen Reise, oder Zweiglein, ein Stükgen ab, das wenigstens einen Zoll lang, und worinnen ein vollkommenes Auge ist, und von diesem, den breitesten Theil der Dikke, der Länge nach, dergestalten heraus, daß das Auge in der Mitte stehen bleibet, von diesem einem Schildgen ähnlichen Theile löset man, mittelst eines zu dem Ende fast wie ein Zanstoker, vornen aber breiter, stumpf und nicht scharf, zugeschnittenen Federkiels, die Rinde so genau als möglich, jedoch so ab, daß der Sprosse im Auge mit abgehet, und nicht im Holze zurük,

folglich das Auge leer bleibet, denn, welchem Auge der Sprosse oder Keim fehlet, das kan keinen Zweig treiben: Es lässet sich aber dieses leicht wahrnehmen, weil das Auge, dem der Keim fehlet, in der Mitte ein durchsichtiges Löchlein hat, und in diesem Falle wird das Auge verworfen und ein anderes genommen.

Nachdem das einzusezende Schildlein also zubereitet worden ist, macht man an der Stelle, da man okuliren will, einen Schnitt übtrzwerg und einen abwärts am Stamme, oder Zweige, in der Gestalt eines lateinischen T. Der Schnitt, hinunter zu, muß länger als der darüber seyn, dabei aber ist die Vorsicht zu gebrauchen, daß der Schnitt nur blos die Rinde und nicht das Holz darunter treffe, welches nicht verlezet werden darf.

Hierauf bringet man das in Bereitschaft habende Schildgen, (dessen vom Blatt in der Mitte abgeschnittenen Stiel, wenn nehmlich im Sommer okuliret wird, man während der Operation mit den Lippen hält, jedoch ohne das Auge naß zu machen,) so geschwind als möglich, damit der Saft daran nicht vertrokne, also an seine Stelle, daß man mittelst des ganz dünnen Helfenbeines, so am Ende des Hefts vom Okulirmesser angebracht ist, die beiden Flügel der wie ein T. zugeschnittenen Rinde, von oben an abwärts, und nicht weiter als der Schnitt gehet, aufhebt, das Schildgen

hineinschiebt und an das saftige Holz des Baums andrüket, so, daß es durchaus wohl aufliege, und oben au den Zwergschnitt sehr genau passe.

Nun ziehet man die Flügel der Rinde mit der Vorsicht über das Schildgen her, daß das Auge dazwischen heraussieht und frei bleibt, und nimmt wollen Garn oder zarten Bast, fängt ober dem Auge zu binden an, faßt den Zwergschnitt wohl damit, ziehet ihn zusammen, fährt unter dem Auge wieder hervor, auch noch einmal herum, und bindet die beiden Ende ober dem Auge ohne es zu bedeken gut zusammen, doch auch nicht allzu-fest, damit der Saft nicht am Aufsteigen ge-hinderet werde. Das Band darf über dem Auge, (damit der Keim wohl aufsize,) fester, als unter dem Auge, angezogen, aber nicht be-nezet werden.

Nach diesem beendigten Geschäfte thut man wohl, wenn man das Auge sogleich, mit einer umgekehrten Guke von Papier, für Regen, Sonne und scharfen Winden beschirmet, die man aber, so bald das Auge treibt, wieder wegnehmen muß, welche Vorsicht bei dem trei-benden Auge hauptsächlich nöthig ist.

§. 20.
Was bei dem Okuliren in das treibende Auge insonderheit zu beobachten.

Wie die Reiser hiezu beschaffen seyn, und

wenn sie gebrochen werden müssen ist §. 16. gemeldet worden.

Alle überflüssige Zweige, vom untern Theile des Stamms an bis hinauf an den Ort, da man im Merz oder April okuliren will, werden den Winter über abgeschnitten, damit der Trieb desto stärker in das einsezende Auge gehen kan; wolte man aber dieses nur kurz vor dem okuliren thun, so ist zu besorgen, daß die Bäume durch die Ausdünstung zu viel Saft verlieren, und die Rinde zu fest am Holze anhalten mögte. Was man hingegen um Johannis okuliren will, das kan, im Frühjahre vorher, von überflüssigen Zweigen auf nur gedachte Art befreit werden.

Nach Verfluß von einigen Wochen, wenn die Augen treiben, lüftet man das Band, welches, nach dem abermaligen Verlauf einiger Wochen, ganz weggenommen, und dabei zugleich das Stämmgen, oder der Zweig drei Finger hoch über dem edlen Auge abgeschnitten, und das etwa noch vorhandene überflüssige Holz vollends weggeschaft wird, das über dem edlen Auge stehen gebliebene Stükgen wilde Holz hingegen, schneidet man erst im folgenden Frühjahre, dem edlen Auge, oder neuen Zweige gegen über, ganz weg, und bedeket jedesmal alle Schnitte mit Baumwachs.

Bei dem okuliren im Frühjahre warte man warme Witterung oder auch einen warmen

Regen ab, wornach die Bäume, die vorher noch ganz trokken schienen, geschwind saftig seyn werden. Bei diesem Okuliren, lassen sich die Augen nicht so gerne ablösen, als zu der Zeit, wenn man die Reiser frisch von denen Bäumen nehmen kan, es bleibet daher gemeiniglich etwas Holz an der abgelößten Rinde hängen, welches man mit der Spize des Okuliermessers sorgfältig ablösen muß.

§. 21.

Was bei dem Okuliren in das schlafende Auge insonderheit zu bemerken.

Man muß es nicht zu bald vornehmen, damit die Augen im Spat-Jahre nicht noch treiben, sondern schlafend bleiben, denn solche sind viel zu zart um den Winter auszuhalten.

Das überflüssige Holz bis zu der Stelle da man okuliren will wird (wie §. 20. gesaget worden und aus dem daselbst angeführten Grunde,) zeitlich, und im Frühjahre vorher weggeschnitten, hingegen über dem eingesezten Auge bleibt alles, bis ins nächste Frühjahr stehen, und auch das Band unverändert, alsdenn aber wird, so bald das Auge stark treibet, das Band gelüftet, einige Wochen nachher weggenommen, alles wilde Holz ober dem Auge weggeschaft, und der Stamm oder Zweig, über der veredelten Stelle drei quere Finger hoch abgeschnitten, welcher Stozen bis

zum folgenden Frühjahr, da der neue Zweig Festigkeit genug hat, stehen bleiben muß. Beim Wegnehmen dieses Stozen beobachte man, daß es von dem edlen Zweige gerad über geschehe, und alle Schnitte, oder Wunden mit Baumwachs wohl verwahrt werden.

So bald man die edlen Reiser, zum okuliren im Sommer, oder Herbst, von den Bäumen nimmt, müssen auch die Blätter daran, in der Mitte der Stiele, und die äuserste Ende der Reiser abgeschnitten werden, weil sie, durch die starke Ausdünstung dieser Theile, sonst ihren Saft bald verlieren würden.

Je bälder man die Augen, nach dem Abschneiden der Reiser, einsezet, desto besser ist es: Weil sich aber dieses nicht jederzeit thun lässet, so umwikle man sie gleich, bei dem Abnehmen von den Bäumen, mit frischem Grase, oder feuchter Leinwand, und nehme sie erst dann wieder heraus, wenn man gleich okuliren will.

Will man die Reiser von einem Orte zum andern bringen, oder sie etliche Täge aufbehalten, so ist es das beste, ihr grösseres Ende in einen Aepfel oder Kukummern zu steken, und das übrige in feuchtes Moos einzuwikeln.

§. 22.

Noch einige Anmerkungen zum Aeugeln.

Man kan zwar, so lange die Rinde vom

Holze los gehet, okuliren, es ist aber deswegen rathsam, es nur zu den bereits bestimmten Jahrszeiten zu thun, weil das Auge den Winter über entweder verschlossen bleiben, oder der daraus entstehende Zweig stark genug seyn muß, der rauhen Jahrszeit, des Winters, zu widerstehen.

Doch findet auch eine Ausnahme von dieser Regel alsdenn statt, wenn man Reiser von raren Obstsorten, zu einer undienlichen Jahrszeit, bekommt, wovon man Augen auf stark treibende Zweige einsezen, und die zarten Zweige in Moos eingewikelt, erhalten kan.

Wenn das Auge sehr stark treiben und der Baum allzuvielen Saft haben solte, welches der Fall manchesmal ist, so darf man nicht alles wilde Holz über der veredelten Stelle, auf einmal wegschneiden, damit das edle Auge nicht in seinem Safte erstike.

Je stärker die Augen treiben, desto mehr ist zu besorgen, daß sie sich an dem Orte los machen, wo sie eingesezet worden, oder auch durch Winde und andere Zufälle leicht abgerissen, besonders beim Behaken der Baumschule, wenn man nicht vorsichtig genug ist, abgestossen werden: Man muß daher, um dieses zu verhüten, die getriebene Zweige an daneben gestekte Pfähle oder Stäbe anbinden. Dieses ist bei allen, so wohl durchs Aeugeln, als Pfropfen, veredelten Bäumen zu beobachten.

§. 23.

Vom Pfropfen in den Spalt als der zwoten Art.

Dieses kan von der Mitte des Hornungs an, bis zu der Zeit, da die Bäume im Safte stehen, vorgenommen werden, und kommt es hiebei auf die Beschaffenheit des Frühjahrs an, gemeiniglich wählet man den Merz und April hiezu, so jedoch, daß das Steinobst, weil es früher treibt, zuerst, und das Kernobst zulezt gepropfet werden. Es gehet aber bei den Stämmen alter und starker Bäume nicht an, weil sie sich nicht gerne spalten lassen und leicht verderben, wohl aber sind ihre Aeste oder junge Stämme, von einem halben, ein, zwei, höchstens drei Zollen dik, hiezu am tauglichsten.

§. 24.

Wie damit zu Werke gegangen werde.

Ein Stamm oder Ast, der ohngefähr einen halben Zoll dik ist, und worauf nur ein Reis Plaz hat, wird wie ein Rehfuß abgeschnitten, daß die Höhe gegen Mittag stehet, ein stärkerer Stamm oder Ast aber, worauf zwei oder vier Reiser Plaz haben, gerade durchgeschnitten, und zwar mit einer scharfen Säge, nachdeme vorher auf der andern Seite, wo die Säge herauskommt, ein Schnitt mit dem Messer gemacht worden, damit die Rinde nicht

geschlizet werde. Jeden Schnitt macht man mit einem scharfen Messer hernach ganz glatt und eben. — Hierauf spaltet man mittelst eines starken Messers, oder scharfen Meissels, worauf mit einem hölzernen Schlegel geschlagen wird, das Subjekt, worauf gepfropfet werden solle, doch nicht zu weit, und lässet das Instrument so lange in dem Spalt steken, bis die Pfropfreiser zubereitet worden sind. Ist das Subjekt so dik, daß vier Reiser darauf kommen können, so wird es über das Kreuz gespalten. Nun siehet man in dem Spalt nach, ob keine Holzfasern darinnen sind, und schneidet sie sorgfältig heraus. Die Zubereitung des Pfropfreises aber geschiehet also:

Man macht auf zwo Seiten des Pfropfreises, (wobei das §. 16. angegebene Verhältniß der Augen zu beobachten ist,) und zwar gerade unter einem Auge, zween Einschnitte, von welchen an man mit dem Messer gegen die Spize des Reises, einen halben oder höchstens einen Zoll lang, so herunter fährt, daß das Messer erst an der Spize des Reises, auf das Mark kommt, und das Reis dadurch fast dreiekicht wird, auch die äussere Seite des Reises, so an des Subjekts Rinde kommet, breit, und die Seite, so inwendig in dem Spalt stehet, schmal ist. Die Rinde der äusseren Seite des Reises darf nicht beschädiget, wohl aber die in den Spalt kommende

Seite von der Rinde ganz entblösset werden. Der obere abgestuzte Theil des Reises wird mit Baumwachs bedeket.

Nun stekt man die also zubereitete Reiser dergestalt in den Spalt, daß das Holz des Pfropfreises mit dem Holz des Stammes oder des Asts ganz genau zusammentreffe, ohne Rüksicht auf die äussere beiderseitige Rinden zu nehmen, denn der Erfolg des Einpfropfens beruhet einig und allein auf der genauen Vereinigung des Bastes des Pfropfreises mit dem Baste des Subjekts. Daher wählen einige solche Pfropfreiser, die gebogen sind, lassen die Mitte davon, welche hohl ist, in den Spalt hineingehen, damit allemal der Bast des Subjekts, von dem Baste des Propfreises, durchkreuzet werde. Obschon auf diese Weise die Reiser zuverlässiger bekleiben können, als wenn nur die äussern Rinden aufeinander passen, so ist es doch besser, wenn die ganze Breite des Bastes an beiden in einer Linie stehet.

Wenn die Pfropfreiser eine solche Richtung im Spalte erhalten haben, so ziehet man das inzwischen darinnen steken gebliebene Instrument mit aller Sorgfalt, und ohne etwas daran zu verrükken, heraus, bedeket die ganze Wunde äusserlich (ohne etwas in den Spalt zu bringen) mit Baumwachs, und schneidet die Rinde von dem abgesägten Stamme oder

Ast ab, und leget sie Kreuzweiß auf das Baumwachs, oder kan man auch ein Stükgen Leinwand über das Baumwachs herziehen, und es mit einer Mischung von Kühmist und Leimen beschmieren. Ist das gepfropfte Subjekt dik, so ist seine Elasticität stark genug, die Pfropfreiser behörig zusammen zu pressen. Ist das Subject aber klein, so bindet man den Spalt mit einem Weidenbande zusammen, im ersten Falle muß altes Holz an den Reisern gelassen werden, im andern ist es nicht nöthig.

§. 25.

Noch etliche Anmerkungen zum Pfropfen in den Spalt.

Man kan hochstämmige junge Bäume, wenn der Stamm bis zur Krone schön, gerad, und gesund ist, unter der Krone abwerfen und in Spalt pfropfen, ausserdem pfropft man sie kurz über der Erde, und kan sie alsdenn auch allenfalls noch zu Zwergbäumen brauchen.

Kan man ein Propfreis vom lezten Sommer in gleicher Dikke eines dünnen Stämmgens haben, so schneidet man selbiges wie einen Meissel zu, lässet auf beiden Seiten die Rinde stehen und stekt es in den Spalt. Daß aber dieses Reis ganz genau auf das Subjekt, um vorgemeldter Ursachen willen, passen müsse, verstehet sich von selbst.

Wenn man die Aeste eines grossen Baums

pfropfet, so muß man einen oder etliche davon als Zugäste ohngepfropfet stehen lassen, und sie das künftige Frühjahr darauf entweder auch noch pfropfen, oder, wann die Propfreiser stark getrieben haben, abschneiden.

Schlagen die Reiser alle an, so ist man genöthiget, wiederum einige davon abzuschneiden, weil sie den Baum zu dik mit Holz überziehen würden, doch muß man dieses nicht im ersten Jahre nach dem Pfropfen thun, sondern alsdenn erst, wenn sich die Wunden vorhero gut verwachsen haben, den schwächsten Zweig von jedem Ast oder Stamme wegnehmen.

Gemeiniglich treiben die gepfropften Bäume wilde Schossen, welche den edlen Reisern den Saft entziehen, diese müssen den Sommer über sorgfältig weggeschafft werden, ausgenommen, bei sehr starkem Triebe der Pfropfreiser, da man einen oder etliche Schossen unter den Pfropfreisern stehen lässet, um den überflüssigen Saft zu verzehren, das ihnen sehr schädlich werden könte.

So bald man wahrnimmt, daß die Reiser antreiben, so löset man das Band ein wenig auf, ohne es noch ganz abzunehmen, bis nach einiger Zeit, da man von dem Fortkommen des Reises ganz überzeugt ist.

Es stehet oft sehr lange an, bis die Reiser antreiben, was aber im Juni nicht ausschläget, ist gemeiniglich verdorben.

Man beliebe sich auch zu erinneren, was §. 16. schon vorgekommen ist.

§. 26.

Vom Pfropfen in die Rinde oder Krone, als der dritten Art.

Dieses findet nur bei starken oder alten Bäumen, die eine harte und feste Rinde haben, und zwar blos an den Aesten lezterer, Statt, es wird zu Ende Aprils, oder Anfangs Mai vorgenommen, wenn die Bäume Saft genug haben, und ist bei dem Steinobst nicht anwendbar.

§. 27.

Anweisung, wie das Pfropfen in die Rinde vorzunehmen ist.

Man säget den Stamm eines starken, oder die diken Aeste eines alten Baums, an der Stelle ab, da keine, oder wenig Knoten sind, und macht den Schnitt mit einem scharfen Messer glatt, alsdenn umwindet man das Subjekt oben, da die Reiser eingestekt werden sollen, mit einem Bande von Weiden oder Bast, doch nicht allzufeste.

Nun nimmt man ein Propfreis zur Hand, schneidet an selbigem gegen einem vollkommenen Auge über, ohngefähr einen Zoll lang in das Holz hinein, so, daß der Schnitt zulezt

das Mark unten berühre, und das Reis zugespizt werde, oben hingegen einen geschikten Absaz habe.

Die äusere graue Rinde auf der andern Seite unter dem Auge, löset man subtil ab, ohne die darunter befindliche grüne zu verlezen.

Anjezt hält man das Reis mit den Lefzen, und schlägt mit einem Instrumente von Hirschhorn oder Buchsbaum, das wie ein Gänß-Kiel gestaltet ist, ein Loch zwischen die Rinde und das Holz, ziehet das Instrument wieder heraus, und steket das Reis bis an seinen Absaz hinein, daß es auf dem Holze recht gut aufsize. Auf diese Weise verfährt man mit allen Reisern, die drei Zoll weit von einander rings um das Subjekt herum zu stehen kommen. Die Wunde wird hierauf wie bei dem Pfropfen in den Spalt verwahret. Das weitere zu beobachten nöthige, ist §. 16. enthalten.

§. 28.

Noch einige Anmerkungen zum Pfropfen in die Rinde.

Die Hauptsache, auf die es bei dieser Art zu pfropfen ankommet, ist, daß die grüne Rinde des Pfropfreises sich nicht von dem Holze losmache, während daß man es zwischen die Rinde und das Holz des Subjekts einsteket, man muß daher die Reiser, bei welchen

man das Losmachen der grünen Rinde wahr-nimmt, verwerfen.

Wenn man die Aeste eines alten Baums pfropfet, so muß man ohngefähr den dritten Theil derselben nicht abwerfen, damit sie den überflüssigen Saft des Baums verzehren.

Beim Pfropfen auf den Stamm, dörfen die wilden Schossen, welche unter den Pfropf-reisern herauskommen, aus eben der Ursache, nicht alle auf einmal weggenommen werden, im Falle sie sehr stark treiben.

Einige machen, um das Einsteken der Reiser sich zu erleichtern, mit der Spize des Okuliermessers einen Einschnitt in die Rinde, der bis auf die Helfte ihrer Dikke gehet: Dabei geschiehet es aber oft, daß sich die Rinde da öfnet, wo man das Instrument hi-nein treibet. Wenn jedoch der Spalt, der in der Rinde dadurch entstehet, das Pfropfreis bedeket, so ist der Schade nicht groß, in so ferne nur das Pfropfreis auf dem Holze des Subjekts gut aufsizet, und im Hineinsteken seine Rinde nicht verlieret.

---

§. 29.

Vom Pfropfen in den Kerb, als der vierten Art.

Dieses kan vom Ende des Merzen an bis in den Mai an jungen und alten Bäumen vorgenommen werden, beim Steinobst aber, ist das Okuliren und Kopuliren rathsamer.

§. 30.

Von der Verrichtung des Pfropfens in den Kerb.

Man säget, wie beim Pfropfen in die Krone gedacht worden, entweder den Stamm des Baumes, oder nur seine Aeste, je nachdeme er beschaffen ist, ab, ebnet und reiniget den Schnitt, und machet mit dem Messer auf der Seite des Subjekts, an der Rinde einen Schnitt, der durch die Rinde ein wenig ins Holtz hinein gehet, auswärts aber weiter als hineinzu ist, und sich also zuspizet.

Nun nimmt man ein Pfropfreis, schneidet es fast wie bei dem Pfropfen in den Spalt zu, so, daß es den gemachten Schnitt am Subjekt genau ausfüllet, und die grüne Rinde des Pfropfreises an die grüne Rinde des Subjects kommet, auf welche Art man so viel Reiser aufsezen kan, als die Größe des Subjekts erlaubet. Die Wunden so wohl oben, wo es platt ist, als auf der Seite, müssen wohl mit Baumwachs verwahret, und die Reiser im Binden nicht zu hart gedrukt werden.

Dieses ist die gewöhnliche Art in Kerb zu pfropfen, nachfolgende aber jener vorzuziehen.

Ohne den Stamm abzuwerfen oder alle Aeste gänzlich wegzuschneiden, wird an einem Subjekt, dessen Rinde noch jung, glatt und nicht rauh, oder hart ist, ein Einschnitt in Ge-

stalt eines T. dergestalten gemacht, daß er bis auf das Holz hinein gehe, ohne jedoch selbiges zu beschädigen, worinn das in Gestalt eines Zahnstokers zugeschnittene Pfropfreis so gestekt wird, daß es auf dem Holze des Subjekcs wohl anliege. Das Band um die Reiser, kan aus Wollen Garn oder Bast bestehen, und die Wunde wird mit Baumwachs verwahret.

Die Beschaffenheit der Pfropfreiser ꝛc. ist aus §. 16. ersichtlich.

§. 31.

Von dem Pfropfen mit dem Pfeifgen oder Röhrgen, als der fünften Art.

Dieses kan nur, wenn die Bäume in vollem Safte stehen, im Mai und Anfangs Juni, und zwar blos an Stämmgen oder Zweigen, die ohngefähr so dik als ein Finger sind, verrichtet werden.

§. 32.

Wie mit dem Pfeifgenpfropfen zu verfahren.

Man suchet sich an dem Baume, wovon man Früchte auf einen andern bringen will, einen saftigen frechen Zweig aus, der mit schönen und vollkommenen Augen versehen, aber auch von gleicher Dikke mit dem Subjekte ist,

das gepfropfet werden soll, schneidet oben die Spize so weit davon ab, bis man zu der beabsichteten Dikke kommt, macht einen Zoll lang hinunter zu, einen Schnitt im Ringe herum, durch die Rinde bis auf das Holz, reibet mit dem glatten Helfenbein am Okulirmesser das Röhrgen, so herunter soll, ein wenig, ohne jedoch die Augen dabei zu berühren, damit die Rinde destö leichter von dem Holze abgehet, wenn sie nicht durch das Umdrehen derselben loszubringen ist, und wendet allen Fleiß an, um das wie ein Röhrgen oder Pfeifgen formirte Stükgen Rinde, das auch 2 Augen haben kan, unzerrissen zu bekommen.

Hierauf gehet man damit zu dem Subjekt, darauf es gesezet werden soll, löset an dem schiklichsten Theile, der die Dikke des besizenden Röhrgens hat, die Rinde ab, und ziehet dieses über das entblöste saftige Holz dergestalt her, daß diese fremde Rinde die Stelle der natürlichen genau einnimmt oder ausfüllt, wornach die Wunde mit Baumwachs oben und unten bedekt wird. Daß diese Operation geschwind aufeinander von statten gehen müsse, ist leicht zu begreiffen, weil der Saft sonst an einem, oder dem andern Theile vertroknen würde.

So bald das Röhrgen oder Pfeifgen angewachsen ist, welches das Auflaufen der Augen zu erkennen gibt, wird das übrige Holz

am Subjekte weggeschnitten, um den Saft zu jenem allein zu leiten.

§. 33.

Eine Anmerkung zum Röhrgenpfropfen.

Solte aller gebrauchten Vorsicht ohnerachtet, die neue Rinde zu weit seyn, und nicht genau auf die Stelle der abgenommenen passen, so hilft man sich damit, daß man auf der Seite, wo kein Auge ist, die Rinde spaltet, und so viel davon schneidet, als an dem Anschliessen hindert. Im entgegengesezten Falle, wenn die edle Rinde zu eng wäre, ist es besser dieselbe zu spalten, wenn schon etwas weniges von dem Holze des Subjekts dadurch unbedekt bleibet, als von dem Holze selbst etwas wegzuschneiden, welche Oefnung aber mit Baumwachs sorgfältig zu bedeken ist.

§. 34.

Vom Ablaktiren oder Absäuglen als der sechsten Art.

Diese Veredlungsart kan insonderheit bei seltenen und fremden Bäumen, mit Nuzen gebraucht werden, welche in Kästen oder Töpfen stehen, die man nach Belieben zusammen ruken kan; Sie gehet aber auch bei Bäumen, die im Lande stehen, an, wenn sie niedrige Aeste haben, die sich wohl biegen lassen, und

nahe an dieselbe junge Stämme also gesezet werden, daß sie jene Zweige erreichen. Die beste Zeit hiezu ist bei fremden Bäumen im Mai, bei den andern aber im April.

---

§. 35.

Wie das Ablaktiren vorzunehmen.

Man erwählet einen schönen Zweig hiezu, schneidet den obersten spizigsten Theil davon ab, das Stämmgen aber, worauf jener ablaktiret werden soll, Rehfußmässig zu, spaltet es ein wenig, ziehet den von seinem Stamme unabgelösten Zweig dazu hin, und steket ihn als ein Pfropfreis in den Spalt hinein, nachdem zuvor die Rinde desselben an den beiden Seiten, welche das Holz des Stämmgens berühren, subtil abgeschält worden ist. Hierauf umwindet man den Spalt mit einem Bande von Bast, bestreicht den Schnitt mit Baumwachs und befestiget den Zweig an einem Pfahle. Wenn der Zweig angewachsen ist, welches man aus seinem Triebe sehen kan, so löset man ihn im darauf folgenden Herbst also ab, daß davon zwei bis drei Augen am Stämmgen bleiben, und verstreicht auch diesen Schnitt mit Baumwachs.

§. 36.

Von der Fortpflanzung der Obstbäume, durch Ableger, und abgeschnittene Zweige, als der siebenten Art der Baumvermehrung.

Diese vortrefliche Art der Baumvermehrung verdient alle Aufmerksamkeit, weil wir dadurch unsere Obstsorten fortpflanzen können, ohne den Bäumen die mindeste Gewalt anzuthun, oder sie zu verwunden, welches bei allen Arten der Veredlung, mehr oder weniger geschiehet, und einige Bäume, zum Beispiel der Maulbeerbaum, bei nahe auf keine andere Weise, als durch das Ablegen, fortzupflanzen sind. Man kan es im Frühjahre und Herbst, bei immer grünen Bäumen, aber im Juni und August vornehmen.

---

§. 37.

Wie die Ableger zu machen, und Abschnittlinge zu pflanzen.

Man schlizet die Zweige, so man einlegen will, bis zu einem Knospen, in der Mitte einen Zoll lang, oder auch etwas mehr auf, und stekt den aufgeschlizten Theil in eine gute lokere Erde, die man nachher beständig feucht erhalten muß. Man kan den abgelösten Theil desselben, mit einem, oder etlichen Haken, deren man sich bei dem Ablegen der Nelkenblumen bedienet, in der Erde befesti-

gen. Bei Zwergbäumen, deren Aeste nahe an der Erde sind, gehet dieses recht wohl an, wolte man aber Zweige einlegen, welche höher stehen, so kan dieses mittelst des Anhenkens eines mit Erde angefüllten Topfes geschehen, (dergleichen von den Häfnern, mit einem Schli oder Einschnitt, zu dem Ende vrrfertiget werden) und weil die obgedachte Haken sich nich so gut hiebei anwenden lassen, so stekt man etwas in den Spalt, damit er nicht wieder zuwachsen kann: Auf diese Weise wird der eine Theil des aufgeschlizten Zweiges, bei hinlänglicher Feuchtigkeit, in Zeit von einem Jahre Wurzeln bekommen, da ihme auch noch von dem Safte des Stammes etwas zu Theil wird. Finden sich diese, bei vorgenommener Untersuchung, so löset man die Ableger von ihren Mutterzweigen ab, und versezet sie, wenn sie noch zu schwach sind, in die Baumschule, oder ausserdem in den Obstgarten, dann einer weitern Veredlung bedürfen sie nicht.

Will man aber aus den Zweigen, welche ohnehin von den Zwergbäumen abgeschnitten werden, Obstbäume ohne Veredlung erziehen, oder auch absichtlich hiezu Zweige abschneiden; so suche man die heraus, welche im lezten Sommer gewachsen, gesund, gerade, und am untern Ende so dik als ein Finger, wenigstens nicht viel dünner, sind, biege dieses untere Ende etwas um, wenn es sich thun lässet,

und schlize es auf, oder schneide es unter einem Auge etwas schräg zu, seze hierauf diese also zubereitete Zweige in einen guten, mehr schweren als leichten Boden, dergestalten, daß 5 bis 6 Augen wenigstens einen Schuh tief in die Erde kommen, was aber davon noch über die Erde heraus stehet, schneide man bis auf zwei, oder drei Augen ab. Es kan dieses entweder im Oktober, oder im Frühjahre, zu der Zeit geschehen, wenn die Knospen aufzuquellen beginnen.

Bei trokenem Wetter müssen diese Schnittlinge öfters, nnd wohl täglich begossen werden (wozu vergorne Mistgauche mit Wasser vermischt, dienlich ist) auch im ersten Sommer für den brennenden Sonnenstralen beschüzt seyn.

Im ersten Jahre haben sie noch nicht Wurzeln genug gemacht, um sie versezen zu können, daher man sie wenigstens zwei Jahre auf ihrer Stelle lassen, und wenn sie hernach zu viele Wurzeln haben solten, nur die oberste beibehalten, die aus den untersten Augen aber gekommene, wegschneiden muß.

---

§. 38.

Vom Kopuliren, als der achten Art der Veredlung.

Diese Art der Baumveredlung empfiehlet mein Freund, Herr Commissionsrath Riem zu

Dresden, der sich, durch seine vortrefliche Schriften, und ausgebreiteten Kenntnisse, in allen Theilen der Landswirthschaft, um das Publikum sehr verdient gemacht hat, als eine dem Okuliren und Pfropfen gleichkommende, ja sie übertreffende Art, welche ich hier, um der Deutlichkeit willen, wörtlich mittheile, so wie sie in dem ersten Bande seiner monatlich praktischökonomischen Encyklopädie pag. 97. &. seqq. enthalten ist, und mir auf die hir beschriebene Weise vorher nicht bekannt war, auch dahero aus der ersten Auflage meiner geprüften Anweisung rc. wegblieb. Es ist dieses des Herrn Pfarrer Thiel'es selbst beschriebene Methode, welche vor den übrigen Pfropfungsarten viele Vorzüge, und besonders den hat, daß man in einer Stunde hundert Stämme soll kopuliren können.

§. 39.

Anweisung, wie das kopuliren zu verrichten.

„Bäume kopuliren, ist eine Art von Pfro„pfen, und bestehet darinne, daß ein jäh„riges Reis eines wilden Stammes, mit ei„nem einjährigen Reise von einem tragba„ren Baume, nachdem sie beide, wie ein Reh„fuß geschnitten, so miteinander verbunden wer„den, daß Rinde genau paßt.

„Erläuterung: 1) Der Stamm, darauf

„man kopuliren will, muß schon ein Jahr „wenigstens gestanden, und einen Zweig eines „Pfeifenstieles stark getrieben haben. Hat er „mehrere Zweige, so sucht man sich den be„sten, geradesten und stärksten aus, welches „mehrentheils der mittelste ist, die andern „Zweige schneidet man ab, oder wenn sie so „hoch auf dem wilden Stamme stehen, daß „sie eine Krone formiren, so lässet man 2. 3. bis 4. Zweige stehen, und kopuliret sie alle.“

„Anmerkung des Verfassers Herrn „Thiele's: Ich habe einen süssen „Kirschbaum, der 15. Reiser getrie„ben, mit 15. Sorten süsser Kirschen „zugleich kopuliret, und es sind alle „gut fortgegangen.“

„2.) Die Reiser, welche auf einem wilden „Stamme, z. E. 1775. aufschiesen, werden „im Frühjahre 1776. kopuliret. Reiser die „schon 1774. getrieben, nehmen die Kopu„lation 1776. nicht mehr an.“

„3.) Die Stärke des edlen Reises, muß man „nach der Stärke des wilden wählen, denn „beide müssen auf das allergenaueste gleich „stark seyn, damit sich Rinde auf Rinde ge„nau anpasse.“

„4.) Die Länge des edlen Reises, muß ohn„gefähr drei Zolle, und nicht über 2., höch„stens 3. Augen haben. Ist das Reis zu „lang, und hat viele Augen, so kan es nicht

„genug ernähret werden: es muß also ver„trocknen."

„5.) Da die Augen an einem Reise unten „reifer als oben sind, so nimmt man die un„tersten Augen. Doch hüte man sich für „Tragaugen, welches bei süssen Kirschen oft „aus Versehen geschehen kan. Hat man ein „sehr gutes langes Reis, welches völlig reif „ist, so kan man wohl 3 — 4. Kopulierrei„ser davon machen. Die lezten Augen aber „oben an der Spize sind völlig unreif, also „untauglich."

„Anmerkung des Verfassers: Eini„ge frechwachsende Reiser haben un„ten, wo sie am dikften sind, oft die „schlechtesten hervorstehenden Augen: „Daher solches dike Ende zu verwer„fen. Da nun die lezten Augen an „der Spize des Reises oft nicht recht „reif und sichtbar sind, und das „Holz daselbst nicht zur Vollkommen„heit gelanget ist; so ist von solchen „langen Reisern öfters nur die Mit„te brauchbar, worauf bei allen „Pfropfungsarten Acht zu geben."

„6.) Je stärker die zu verbindende Reiser sind, „desto leichter wachsen sie zusammen."

„Anmerkung des Verfassers: Eini„ge Kirschen treiben sehr zarte Rei„ser, mehrentheils nicht stärker als

„ein Bindfaden: Diese taugen nicht
„zur Kopulation. Will man diese
„gleichwohl veredlen, so muß man
„sich einige gesunde Zweige aufsu-
„chen, und solche im Frühjahr stu-
„zen, so treiben sie stärkere Reiser.

„7.) Der Schnitt wird gemacht, wie ein Reh-
„fuß, die Länge des Schnitts ist ein Zoll,
„wenn nehmlich die Reiser nicht über einen
„kleinen Finger dik sind. Sind sie stärker,
„so wird auch der kleine Schnitt etwas län-
„ger gemacht.

„Anmerkung des Verfassers: Man
„thut wohl, wenn man sich übt,
„mit einem Ansaze den Schnitt zu
„vollführen, ohne etwas nachzu-
„schneiden. Denn, wenn man noch
„so genau nachgeschnitten zu haben
„glaubt, so ist es doch selten so eben,
„als wenn man es mit einem male
„durchgeschnitten. Ich habe darin-
„nen solche Fertigkeit, daß ich sehr
„selten nöthig habe, nachzuschneiden.
„Mit einem Ansaze, schneide ich das
„edle Reis, einen Zoll lang durch:
„Darauf sehe ich nach, in welcher
„Gegend das wilde Reis gleiche
„Stärke hat, und da fahre ich mit
„dem Messer, mit einem Ansaze,
„eben so lang durch.

„8.) Wenn der Schnitt an beiden Reisern ge„schehen ist, so legt man sie aufeinander, und „sieht nach, ob sich Rinde auf Rinde, oben, „unten, und auf allen Seiten genau passe. „Das fehlende wird entweder nachgeschnitten, „oder ein ganz neuer Schnitt gemacht.

„9.) Oben auf das ächte Reis wird ein wenig „Baumwachs geklebt, damit die Sonne oder „der Frost nicht in das Mark dringen, und „das Reis verderben kan.

„10.) Das Band, womit man die beiden Rei„ser zusammenbindet, muß so biegsam als „möglich, doch aber auch stark genug, zum „festen Anziehen seyn. Mithin ist dazu der „Lindenbast so wenig geschikt, als es auch „gelbe Weiden, oder wollene Schnüre nicht „sind. Das erste ist zu schwach, das an„dere nicht biegsam genug, das dritte gar „zu nachgebend. Ich habe seit 20. Jahren „mit Nuzen ein Band von groben flächse„nem Garn gewebt, gebraucht, das aus 10. „Fäden besteht, und dessen Einschlag ge„zwirnt ist. Die Länge des Bandes zu ei„ner jeden Verbindung ist beinahe ¾ Ehlen. „Denn das eine Ende wird bei Anlegung „des Bandes um den mittelsten Finger lin„ker Hand einigemal umgeschlagen, damit „man bei dem Anziehen einen festen Grund „haben könne. Dieses Band lege man so „fest an, als es möglich ist, so daß das

„edle Reis mit der grösten Mühe nicht
„ausgezogen werden könne.

„Anmerkung des Verfassers: Meine Tochter webt in einem Tage 100. Ellen, denn es wird nicht dicht, sondern ganz los gewebt. Ein gar zu fest gewebtes Band beschädigt leicht die Rinde des Reises.

„11.) Man sehe wohl zu, daß bei Anlegung des Bandes, die auf einander gelegten und rehfüsig zugeschnittenen Reiser nicht aus ihrer Lage gebracht werden. Zu dem Ende halte man sie mit der linken Hand fest, fange an in der Mitte das Band zuerst einzuschlagen, gehe darauf Ring an Ring in die Höhe, dann wieder herunter bis zu Ende des Schnitts. Hierauf verknüpfe man es auf das festeste.

„12.) Die Zeit der Kopulation ist gegen die Mitte des Merzmonaths, und dauret bis zur Helfte des Aprils. Zuerst werden Aprikosen, dann süsse Kirschen, Birnen, Pflaumen und Zwetschgen, und endlich Aepfel kopuliret.

„Anmerkung des Verfassers: Ausserordentliche Kälte, oder warme Frühjahre verändern die Zeit in etwas.

„13.) Wenn die Augen etwa einen halben Zoll ausgetrieben, wird die Verbindung zuerst

„gelöset, doch so, daß nur der Knoten auf=„gelöset wird, ohne das geringste aufzuwin=„den. Nach 14. Tagen geschiehet die 2te „Lösung mit Aufbindung des zweiten Ban=„des. Wieder nach 14. Tagen wird die 3te „Lösung mit Aufwindung der lezten Helfte „vorgenommen.

„14.) Hier ist es Zeit, die Augen abzuschnei=„den, die man an einem edlen Reise nicht „haben will. Z. B. Man hat 2. Augen, die „alle beide gut wachsen, der Baum soll aber „hochstämmig werden, alsdenn lässet man „nur ein Auge, das andere schneidet man „ab, und klebt Baumwachs auf die Wunde. „Soll es aber ein Zwergbaum werden, so „lässet man ihm alle Augen.

„15.) Sobald das Band ganz weggenommen „ist, mithin der Saft mehr Luft bekommt „einzudringen, dann wächst das gelassene „Auge öfters so schnell, daß es über alle „Erwartung gehet. Ich habe z. B. 1774. „einen süssen Kirschbaum kopuliret, der war „einen starken Finger dik. Auf den sezte „ich ein Reis mit 3. Augen. Ich ließ sie „alle 3. stehen. Diese wurden allesamt über „2. Ehlen hoch und so stark wie ein starker „Daumen.

§. 40.

Von den Vorzügen des Kopulirens, vor dem Pfropfen in den Spalt.

„a.) Man hat weniger Mühe. In der Zeit „da ein anderer 20. Bäume pfropfet, kann „ich 100. kopuliren.

„b.) Der wilde Stamm braucht nicht erst ver„stümmelt und abgesägt zu werden, wie beim „Spaltpfropfen. Wenn er gleich 4. Fuß „hoch ist, so kan doch auf seinen besten Zweig, „den er in vorigem Sommer getrieben, das „edle Reis gesezet werden. Mithin bekomme „ich viel eher grosse Bäume, als durchs „Pfropfen.

„c.) Das aufgesezte Reis, weil es hoch ange„bracht wird, wird nicht so leicht abgestossen.

„d.) Die kopulirten Bäume tragen eher Früch„te, als die gepfropften uud okulirten.

„e.) Kopulirte Bäume sind gesünder, als die „gepfropften, sintemal sie in 8. Wochen nach „der Kopulation völlig durchwachsen. Ge„pfropfte wachsen öfters erst im 3ten Jahre „völlig über. Zu geschweigen, daß, wo der „gepfropfte übergewachsen, ein halber Zoll „trokenes Holz stehen bleibet. Daher die ge„pfropften auf dieser Stelle, wenn sie alt „werden, am ersten einen Schaden bekommen.

Anmerkung des Herausgebers: Dieses trokene Holz darf man nur, oh-

ne den Wulst zu beschädigen, wegschneiden, und die Wunde mit Baumwachs so lange wohl verwahren, bis nichts mehr davon zu sehen ist.

„f.) Man braucht weniger Baumwachs und „weniger Geräthe. Ein feines Messer und „ein Band richtet hier alles aus.

„g.) Bei dem Pfropfen in den Spalt muß der „Stamm mehr Stärke haben, als bei dem „zu kopulirenden. Wenn der Stamm auch „nur 2. Jahr alt und sein Reis wie ein Pfei„fenstiel stark ist, so kan er doch schon kopu„liret werden.

„h.) Ist beim Pfropfen in den Spalt, der „wilde Stamm einmal abgesägt, und das „Reis nicht bekommen, so muß ich lange „warten, ehe ich ihn wieder pfropfen kan. „Bei der Kopulation ist es besser, denn ist „die Kopulation nicht bekommen, so treibt „der wilde Stamm doch gleich wieder einen „Schuß, den ich gleich im folgenden Früh„jahre aufs neue kopuliren kan.

„Anmerkung des Verfassers: Da „ich nie etwas über die Kopulation „gelesen, oder Gelegenheit gehabt, „von andern unterrichtet und belehret zu werden, so kan noch mehrerer Nuzen von der Kopulation vor„handen seyn, der mir nicht bekannt

„ist: Denn ich habe alles aus 20jäh„riger Erfahrung und durch Nach„denken gelernet. Die Gelegenheit „dazu war, weil mir von ohngefähr „ein kopulirter Baum verkauft wurde.

Ich glaube denen von meinen Lesern, welche vorher eben so wenig, als ich, mit dieser vortreflichen Art der Baumveredlung so genau bekannt waren, durch deren Mittheilung einen angenehmen Dienst erwiesen zu haben; und nachfolgende neue Entdekung (Herrn Henne's), welche ich aus obgedachter Encyklopädie gezogen habe, wird ihnen nicht weniger angenehm seyn.

---

§. 41.

Wie der wichtigen und allgemeinen Klage abzuhelfen, daß die auf Kernstämme gepfropften Zwergbäume meistens nur ins Holz wachsen, und keine Früchte bringen wollen.

„Von Aepfeln kan ich zwar aus langer „Erfahrung versichern, daß gewisse Sorten, „ob man sie gleich zu Zwergbäumen auf sol„che Stämme pfropfet, die einen ausserordent„lichen geilen Trieb und Wachsthum haben, „dennoch bald Früchte tragen, als Passepom„mè rouge, Calville rouge d' été, Pi„geon, Pepin, nebst einigen andern Franz„sorten: Wie ich auch in meiner Obstbeschrei„bung bei diesen Arten angemerkt und den

„Rath gegeben habe, daß man zu Obsthekken „keine andere, als diese Arten nehmen solle. „Wolte man aber noch andere Sorten haben, „so müsse man solche auf Paradiesstämme pfro„pfen. Weil jedoch diese Paradiesäpfelstämme „in grosser Menge zu bekommen sehr schwer „hält, oder es doch sehr lang währet, ehe sie „die Dikke eines Daumens haben und zum „pfropfen tüchtig sind;„ (man erinnere sich hiebei, was ich §. 10. noch weiter von diesen Stämmen gesagt habe) „so will ich allen Obstliebhabern, die eine gros„se Baumschule anlegen wollen, folgende mei„ne eigene Erfahrung und Entdekung mitthei„len: Das ist: ich will zeigen, wie man zu „Aepfelbäumen gelangen könne, die „baldige Früchte tragen.

„Man beliebe hiebei zu beobachten, was „ich schon gesagt, nämlich, man solle die über„flüssigen schwachen Stämme, so ich Ausschuß „nenne, in eine Hekke pflanzen, damit sie nicht „viel Raum einnehmen, und solche 3. Jahre „ins Wilde fortwachsen lassen, so würden sich „darunter abermals finden. 1.) starke, 2.) „mittlere, 3.) schwache. Die 1te und 2te „Sorte käme in die grosse Baumschule, die „dritte aber wieder in die Hekke. Nach drei „Jahren soll man's wieder so machen. Dabei „habe ich nun die Erfahrung gemacht, daß „dieser Ausschuß, oder diese 3te Sorte von

„Stämmen, ob sie schon theils 8., theils 11.
„Jahr alt waren, dennoch nicht so in di:
„Dikke wachsen, und niedrig bleiben. Auf
„diese 8. 12. und mehrjährige Stäm=
„me kan man also sichere Rechnung
„machen, daß sie niemals zu stark
„ins Holz wachsen werden, sondern
„eben so gut, wo nicht besser und
„dauerhafter sind, als Paradies=
„stämme, folglich bald Früchte tra=
„gen. Wer also Aepfelzwergstämme ziehen
„will, der nehme nicht solche Stämme dazu,
„die kaum 4 — 5. Jahre alt sind, und einen
„gewaltigen Trieb haben, sondern je älter er
„sie in der Hekke hat, desto besser sind sie zu
„Zwergbäumen. Ich hatte vor einigen Jah=
„ren eine Reihe (worinnen 40. aus der Hek=
„ke genommene Aepfelstämme stunden, mit
„Calville blanche bepfropft, um hochstämmi=
„ge Bäume daraus zu ziehen. Ohnerachtet
„sie allesamt Daumensdikke, und vorzüglich
„gutes Land hatten, so wolten sie doch nicht
„in die Höhe. Nach 2. Jahren trug die gan=
„ze Reihe schon Früchte. Eine benachbarte
„Herrschaft bekam die ganze Reihe, und da=
„von eine Obsthekke, welche jezt alle Jahre
„voll schöner Früchte ist. — “

„Man fragt hier billig, woher kommt die=
„ser unterschiedene Wachsthum? Ohne Zwei=
„fel von der Nachlässigkeit beim Kernsam=

„meln — Man bedenkt nicht, daß einige „Sorten nur wenig, andere aber sehr stark „ins Holz treiben: und hierauf kommts doch „einzig und allein an“ —

„Man nehme einige Schachteln, worein „man die Kerne sammeln will, und schreibe „daran, von welcher Obstsorte die Kerne sind. „Jede Art Kerne lege man in eine besondere „Reihe ins Land, die der Katalogus weiset: „so wird sich bald zeigen, wenn sie in einer „Stunde, und in ein Land von einerlei Güte „gelegt worden, welche Sorten einen schwachen „oder geilen Wuchs haben. Und so nehme „man die lezten zu hochstämmigen, „die ersten aber zu Zwergbäumen.“

„Aber wie ist es mit Birnen anzufangen, „daß solche am Spalier bald tragbar werden? „Man pfropfe sie auf grosse Birnquittenstäm„me,„ (dabei vergesse man aber nicht, was ich im 10ten §. von dem Gebrauch derselben gesagt habe,) „welche „unvergleichliche und bald tragende Zwergbäu„me geben. Weil es jedoch an Quittenstäm„men manglen könte, so solle man, wie zu „den Aepfeln solche Stämme wählen, die nicht „stark ins Holz treiben.„ ꝛc. So weit Herr Henne, dessen Entdekung denen willkommen seyn wird, die Liebhabere von schwach treibenden, und bald tragenden Bäumen sind. Allerdings kan ein stark wachsender Zwergbaum,

ohnmöglich Früchte bringen, wenn man seine Zweige um des engen Raums willen, der ihme angewiesen worden, alle Jahre ab, und, weil viele Bäume ihre Blütknospen zuerst am Ende der jährigen Schossen hervorbringen, die Früchte gröstentheils mit hinwegschneidet. Ich bin daher der Meinung, daß die Klage, wovon hier die Rede ist, nicht so allgemein wäre, wenn im Beschneiden der Zwergbäume nicht so sehr gefehlet, und ihnen mehr Raum gegönnet würde; wovon das weitere in den folgenden zwei Kapiteln vorkommen, und zum Beschluß des gegenwärtigen nur noch eine Anweisung gegeben wird: wie Baumwachs und Baumsalbe zu verfertigen seye, so bei der Baumzucht unentbehrlich ist.

§. 42.

Anweisung zu Verfertigung Baumwachses.

Man nimmt 2. ℔. reines oder Jungfern Pech, verstößt solches zu Pulver, thut ½ ℔. guten Terpentin dazu, vermischt es miteinander in einem irdenen glassirten Gefässe und sezet es auf glühende Kohlen. Um zu wissen, wenn dasselbe die rechte Consistenz habe, lässet man von Zeit zu Zeit einige Tropfen auf einen zinnernen Teller fallen, und sobald diese schnell gestehen, so mischet man ½ ℔. gelbes

Wachs nebst 1. Loth zart gestossene Myrrhen und Aloe darunter, rührt es wohl um, und, wenn alles recht untereinander gekommen und zergangen ist, giesset man es in ein anderes Geschirr, worin kurz vorher kaltes Wasser gewesen, und machet Zapfen daraus, welche man zum Gebrauch aufhebet.

Oder:

Wem dieses Baumwachs zu steif, oder zu spröd seyn solte, der nehme nur

$\frac{3}{4}$ ℔. Pech
$\frac{1}{4}$ ℔. Terpentin, und
11. Loth gelbes Wachs, hingegen dazu noch
$\frac{1}{4}$ ℔. Baumöl
$\frac{1}{4}$ ℔. frische Butter, und
$\frac{1}{4}$ ℔. Hammelfett,

Lasse Pech, Wachs und Butter zerschmelzen, durchseihe aber das Hammelfett vorher um der Unreinigkeiten desselben willen, und vermische, wenn der Terpentin auf Kohlen besonders zerlassen, diesen nebst dem Baumöl mit der übrigen Masse, wozu obgedachte pulverisirte Myrrhen und Aloe zu thun, nicht zu vergessen ist, und verfahre damit, wie bei dem ersten Recept.

Des lezteren Baumwachses habe ich mich nie bedienet, ohnerachtet mir viel Rühmens davon gemacht wurde, aus Besorgniß die Fettigkeiten dabei möchten den Bäumen nachthei-

lig seyn; ersteres aber und besonders nachfolgende Baumsalbe sehr heilsam und dienlich für die Bäume gefunden.

§. 43.

Eine wohlfeile und vortrefliche Baumsalbe.

Man nehme zween Theile lautern (nehmlich nicht mit Stroh vermengten) frischen Kühmist, einen Theil guten Leimen, etwas zerschnittene Reh oder Boksbaare, mache es mittelst Zugiessung Mistjauchen zu einem ordentlichen Teige, und rühre zulezt noch etwas gestoßenen Schwefel, ungefähr auf 2. ℔. Salbe 1. Loth darunter, und bestreiche damit die Bäume, wo sie schadhaft sind, oder das Holz von der Rinde entblösset ist; sie wird die Wirkung des vortreflichsten Baumwachses thun.

III. Kapitel.

Vom Pflanzen der Bäume in den Obstgarten.

§. 44.

Was überhaupt beim Pflanzen der Bäume zu beobachten.

Wir mögen unsere Bäume in einen Garten, auf einen Aker, oder überhaupt

an den Ort verpflanzen, da sie ihr Lebenlang stehen bleiben und uns durch viele, schöne und gute Früchten Nuzen schaffen sollen: so müssen wir wissen, welche Erde für jede Art derselben die tauglichste seye, wie sie zubereitet, wie weit die Bäume von einander gesezet rc. und wie die Wurzel und Aeste, auf die zur Beförderung des Wachsthums dienlichste Weise, beschnitten werden müssen.

Ersteres werde ich in diesem Kapitel zeigen, lezteres aber nemlich das Bescheiden der Bäume, für das demselben gewiedmete besondere folgende Kapitel aufbehalten.

---

§. 45.

Welche die beste Erde für Obstbäume seyn möchte.

Der Aprikosenbaum liebt einen lokern guten Boden und eine warme Lage; aber in einem feuchten kalten und lettigen Boden kommt er nicht fort.

Der Pfersichbaum wächset am liebsten in einem weder zu festen, noch zu trokenen Erdreich, und in einer südlichen Lage.

Der Kirschbaum nimmt mit geringem Boden vorlieb, wenn er nur mehr trokken, als naß ist.

Der Pflaumenbaum wächset überall, am liebsten aber, in einem warmen, weder zu

naß, noch zu trokkenen, sondern mittelmässigen Grunde.

Der Apfelbaum kommt am besten in einem schwarzen, fetten und feuchten, aber keinem nassen Boden fort.

Der Birnbaum liebt einen gleich guten Boden, jedoch die Feuchtigkeit nicht so sehr, als jener.

Der Quittenbaum verlangt einen feuchten kühlen Grund.

Der Mispelbaum wächst in jedem Boden, doch werden seine Früchte in einem starken, mehr naß als trokenen, grösser.

Der Mandelbaum hat gerne einen warmen trokkenen Boden.

Der Maulbeerbaum kommt gut in einem fetten, leichten, aber nicht wohl, in einem sehr starken Erdreich fort.

Der welsche Nußbaum liebt einen festen, fetten, lettigen, auch einen Mergelboden; wiewohl er auch in steinigtem Land fortkommet.

Der Kastanienbaum wächset zwar in jedem Grunde, doch am schönsten in einem guten, schwarzen und feuchten.

Beide leztere Bäume gehören aber nicht in Obstgärten.

Das Resultat, das wir hieraus ziehen können, möchte das seyn: daß ein Boden, der weder zu leicht, noch zu trok-

ken, auch nicht zu zähe und zu naß, sondern vielmehr mild, weich und leimicht ist, für die meiste Bäume eines Obstgartens am besten tauge.

§. 46.

Von der Zubereitung des Erdreichs.

Es seye nun, daß wir einen schon in gutem Bau stehenden, oder einen mit Gras bewachsenen Plaz, mit Obstbäumen anpflanzen wollen, so muß der Boden vorher zubereitet werden.

Im leztern Falle solte der Grund ein ganzes Jahr vorher, so tief, als es die Beschaffenheit des Bodens gestattet, (nehmlich, nicht tiefer, als der Boden gut ist) umgeakert werden, damit die Wasen recht faulen, mürb werden, und sich mit der Erde vermischen; welches auf die Art am besten zu bewerkstelligen ist, daß man zween Pflüge hintereinander, nehmlich, hinter dem ersten noch einen zweiten in der nehmlichen Furche gehen lässet.

Will man diesem Plaze auch Dünger zukommen lassen, so ist es desto besser; obschon die verfaulten Wasen eine düngende Kraft besizen: Damit man aber auch während seiner Zubereitung einen Nuzen daraus ziehe, so baue man den Sommer über, Welschkorn, Kraut, Erdbirn, oder andere dergleichen Gewächse

darauf, um welche die Erde öfters aufgelok-kert werden muß, wodurch der Boden des Einflusses der Luft und Feuchtigkeit fähiger, mithin zum Pflanzen der Bäume desto geschikter gemacht wird.

Wolte man aber die bereits vorhandene Erde mit einer andern frischen vermischen: so nehme man von einer Viehweide, oder Wiese, welche die im vorigen Paragraphe beschriebene Beschaffenheit hat, die Erde nebst dem Wasen ohngefähr zehen Zoll tief ab, werfe sie auf Haufen, und gebrauche sie erst nach Verfluß eines Jahres; während welcher Zeit sie öfters umgewendet werden muß, damit sie sich versüssen und salpetrische Lufttheilgen an sich ziehen möge.

Ein gebautes gutes Land wird ebenfalls vorher durch tiefes umakern, oder rejolen zubereitet.

Sollen endlich die Bäume in den Graßboden gepflanzet werden, (das man aber so viel möglich vermeiden solte) so lasse man die Gruben hiezu 4. bis 6. Monathe vorher, und zwar 6. Schuh breit, und wenigstens 2. Schuh tief machen, und, wenn die Erde mager ist, so vermische man sie entweder mit ganz verwestem kurzen Dunge; oder bediene sich auf obgedachte Weise zubereiteter frischer Erde, statt der ausgegrabenen; oder verwechsle sie mit anderer aus dem Kuchengarten.

Werden die Gruben nicht wenigstens 6. Schuh breit gemacht, so stossen die zarte Wurzeln bald an der festen und nicht umgegrabenen Erde an, und die Bäume sochen; auch solte man auf dieser Grube nachher einige Jahre lang kein Gras wachsen lassen.

§. 47.

Vom Düngen der Bäume.

Nicht nur vor dem Pflanzen der Bäume muß der Boden, wenn er nicht aus einem von Natur guten und kürzlich gedungten Erdreiche bestehet, mit recht wohl verwestem Dünger, oder durch Vermischung mit andern Erdarten verbessert; sondern auch dieses nachher alle 2. bis 3. Jahre wiederholet, dabei aber die Sorgfalt gebraucht werden, daß kein Dung auf die blosse Wurzeln der Bäume komme. Aller frische Dünger taugt nicht für die Bäume, je älter und mürber er ist, desto bessere Würkung thut er; Blut, vergorner Urin, oder Mistjauche, sind auch gute Düngungs-Mittel.

§. 48.

Wie der natürliche Boden des Baumgartens zu verbessern ist.

Ist derselbe leicht und trokken, so suche

man leimigte, mitverfaultem Küh- oder Schwein-Mist vermengte und zähe Erde darunter zu mischen; ist er aber schwer und zähe, so vermische man ihn mit leichter und sandiger Erde, nebst wohlverfaultem Pferdsdung. Auf welche Weise der natürliche Boden sehr zu verbessern ist.

§. 49.

Was zu thun seye, wenn man einen von Natur nassen, oder auch seichten und unter der Oberfläche sandich- oder steinichen Boden mit Bäumen anpflanzen will.

Wenn man mit dergleichen Böden gestraft ist, und Obstbäume darinnen fortbringen will; so muß man einem von Natur nassen Boden, entweder durch bedekte Kanäle zu helfen suchen; damit das Wasser abgeleitet werde, oder ihn 2, bis 2½ Schuh tief aufgraben, Kis, oder Schutt unten hinein füllen, und die aufgegrabene Erde oben darauf bringen; wodurch die Wurzeln der Bäume trokken bleiben; und verhindert werden, unter sich zu treiben, denen es schon in einem feuchten oder kalten, noch vielmehr aber in einem nassen Boden äusserst nachtheilig ist, wenn sie so tief steken, daß die Sonne sie nicht erwärmen kan; welches zwar um der vielen rohen Säfte willen, die sie an sich ziehen, das freche Wachs-

thum der Bäume befördert, aber auch die Ursache ihrer Unfruchtbarkeit ist.

Einem seichten und unter seiner Oberfläche aus Steinen, Sand, Kis ꝛc. bestehenden Boden ist nicht anderst zu helfen, als die gute, seichtliegende Erde abzunehmen, die Steine, Kis ꝛc. wegzuschaffen, und zu der abgenommenen Erde noch so viel anfzutreiben, daß der Boden wenigstens 2. Schuh tief werden kan, und auch noch bleibet, wenn er sich gesezet hat: Denn nur Gruben zu machen, und sie mit guter Erde auszufüllen, um die Bäume darein zu sezen, ist nicht rathsam; weil ihre Wurzeln nach einigen Jahren an den Seiten anstossen, und, von Steinen, Sand ꝛc. aufgehalten, sich nicht weiter ausbreiten können, folglich sochen, und endlich zu Grunde gehen müssen, wenn man diese Gruben nicht von Zeit zu Zeit erweitert, und mit Erde ausfüllet.

Alle diese vorgeschlagene Mittel sind freilich kostbar, und nicht Jedermanns Sache; doch können sie wenigstens im kleinen, allenfalls bei Rabatten, die man mit Zwergbäumen bepflanzen will, angewendet, und etwa die Erde oben auf den seichten Boden gebracht, mithin das Wegraumen des schlechten Grundes ersparet werden; dabei müssen die Rabatten aber nicht zu schmal, sondern wenigstens 8. Schuh breit, und nicht unter 2. Schuh tief seyn.

§. 50.
Von der besten Lage eines Obstgartens.

Unseren Obstgärten die ihnen dienlichste Lage zu geben, hänget öfters nicht von uns, sondern von Umständen ab, die wir nicht ändern können; wer gleichwohl die Wahl hat, einen Baumgarten anzulegen, wo und wie er will, nehme ein gegen Südosten offenes Stük Feld dazu.

Ist es von Natur vor den Winden, die von Westen, Norden auch Osten kommen, und den Bäumen schädlich sind, geschüzet, oder kan und will man es, durch Gebäude, oder auch durch anzupflanzendes hochwachsendes Gehölze in einer nicht allzuweiten Entfernung davon, für diesen Winden schüzen, so ist es noch besser. Auch eine kleine Anhöhe ist der Lage des Obstgartens vortheilhaft, weil Sonne und Luft desto freieren Zugang zu den Bäumen haben, und die Dünste zerstreuen können, welche sich sonst mit der Luft vermischen, und dem Obst nachtheilig sind. Keineswegs möchte es aber räthlich seyn, eine grosse Anhöhe mit Bäumen anzupflanzen, weil die starken Regen den besten Theil des Grundes gemeiniglich wegführen, und hiedurch den Bäumen die Nahrung entzogen wird.

---

§. 51.
Was bei der Wahl der Bäume, die man pflanzen will, zu beobachten.

An der Wahl der Bäume ist viel gelegen,

wenn ihr Wachsthum einen guten Fortgang haben solle.

Junge, gesunde Bäume, die von ihrer Veredlung an, ein bis drei Jahre in der Baumschule gestanden sind, haben den Vorzug, und gerathen am besten. Es kommt hiebei hauptsächlich auf das Wachsthum der jungen Bäume an, und kan ein Stamm schon im ersten Jahre nach seiner Veredlung zum Verpflanzen tauglich seyn, wenn es ein anderer im dritten Jahre kaum ist. Das Steinobst kan früher, als das Kernobst, und Pfersich- und Aprikosen-Bäume können meistentheils im ersten Jahre nach ihrer Veredlung versezet werden. Gemeiniglich wählt man in einer Baumschule die Stämme, welche starke freche Schossen haben, und mitten in selbiger stehen; unter den Pfersichbäumen solte man aber lieber die aussuchen, die an der äusseren Seite der Baumschule sich befinden, und insgemein rothe Schossen haben, deren Knospen nahe beisammen stehen, weil die, welche freche Schossen haben, gerne nach dem Beschneiden abstehen, und wenn sie ja fortwachsen, immer wieder freche Schossen treiben, die selten Früchte bringen.

Niemals verpflanze man Bäume aus einem guten Boden in einen schlechten, so eine nöthige Vorsicht bei der Wahl der Bäume ist.

§. 52.

Zwergbäume und Hochstämme taugen nicht untereinander.

Es ist ein grosser Fehler, daß zwischen die Spalierbäume hochstämmige, oder halbhochstämmige Bäume gesetzet werden, um den obern Theil einer Mauer, oder eines Spaliers zu bedeken; und doch wird er so vielfältig begangen, weil man nicht bedenket, daß je mehr Bäume in einem engen Raume beisammen stehen, desto weniger Nahrung sie bekommen. Die hochstämmige Bäume mögen so schön seyn, als sie wollen, die Zwergbäume werden allezeit um so viel schwächer seyn, und ihre Früchte den angenehmen Geschmak bei weitem nicht haben, den sie haben könten, wenn ihnen die freie Luft und der liebliche Sonnenschein nicht von ihren Nachbarn geraubet würde.

§. 53.

Wie hochstämmige, halbhochstämmige und Zwergbäume von allerlei Gestalten, in einem Garten anzubringen sind.

Will man aber in einem Garten hochstämmige, halbhochstämmige und allerlei Gestalten von Zwergbäumen beisammen haben, so mache man die Anlage dergestalt, daß die

Hochstämme und zwar die, so am höchsten zu wachsen pflegen, als z. B. die Birn und süsse Kirschbäume zu hinderst; alsdenn die niedrigern, nach diesen die halbhochstämmige; hierauf allerlei Gestalten von Zwerg zulezt aber die Spalierbäume vornenhin zu stehen kommen, oder auch mit leztern der Theil des Gartens, so zu Kuchengewächsen bestimmt ist, eingefasset werde. Diese Anlage wird in der Ferne nicht nur einen schönen Prospekt machen, sondern auch veranlassen, daß die Luft den ganzen Baumgarten ohngehindert durchstreichen und die Sonne gleich stark darauf würken kan, und dieses um so mehr, wenn die Reihen der Bäume gegen Süden gerichtet werden, welches jederzeit bei einem anzulegenden Baumgut beobachtet werden solte, es mag groß oder klein seyn und eine Lage haben, welche es will. In einen Küchen-Garten aber gehören keine Hochstämme, und unter den Zwergbäumen sind die an Spalieren wachsende die schiklichsten und nüzlichsten, weil sie den Gewächsen den wenigsten Schatten machen, und, wenn die Quartiere desselben damit eingefasset werden, eine Menge der köstlichsten Früchten von ihnen zu erwarten ist; in soferne ihnen Plaz genug gelassen, und nicht, wie öfters zu geschehen pfleget, durch alzuvieles beschneiden der gröste Theil des Obsts weggeschnitten wird.

§. 54.

Von den üblen Folgen, die aus den Fehlern entstehen, wenn die Bäume nicht in hinlänglicher Weite von einander gepflanzet werden.

Die Ursache, warum in den meisten Gärten die Bäume zu enge beisammen stehen, rühret grösstentheils von dem irrigen Wahne her, daß von vielen Bäumen auch vieles Obst eingesammlet werden könne: Um uns aber vom Gegentheil zu überzeugen, dörfen wir nur einen Obstbaum im freien Felde betrachten, der seine Wurzeln, so wie seine Aeste ungehindert und nach Belieben ausbreiten kan; und wir werden gestehen müssen, daß er viel mehrere, schönere und schmakhaftere Früchten bringe, als drei bis vier eng beisammen stehende Bäume. Allein dieses ist noch der geringste Schaden, die weitern üblen Folgen, die aus diesem Fehler entstehen, sind von viel grösserer Wichtigkeit; denn wenn die Luft und Sonne nicht jeden Theil des Baums durchdringen kan, um die rohen und schädlichen Ausdünstungen zu zerstreuen, welche sowohl aus der Erde, als von den Bäumen selbst herkommen, und von den Bäumen bei ihrer Respiration wieder eingezogen werden: so müssen nicht nur allein die Früchte nothwendig roh und Geschmaklos werden, sondern es entstehen auch daraus allerlei Krankheiten der Bäume, als Moos, Krebs, Brand rc., wel-

ches man freilich, so lange die Bäume jung sind, noch nicht viel, desto mehr aber alsdenn, zu seinem Verdrusse, wahrnimmt, wenn die Bäume sich ineinander verwachsen haben, und das Uebel überhand genommen hat; und dennoch fället den wenigsten dabei ein, daß der enge Raum, den man den Bäumen angewiesen hat, Schuld an diesen Krankheiten seye!!!

Ich bitte daher alle, welche Freude und Nuzen von ihren Bäumen erwarten, bei deren Pflanzung vor diesem Fehler sich zu hüten, und ihnen die hienach bestimmte Weite einzuraumen; denenjenigen aber, deren Bäume bereits zu eng stehen, weiß ich keinen andern Rath zu geben, als die, so noch zum Versezen tauglich sind, auszugraben, und anderswohin zu pflanzen; die Stellen der grossen und alten Bäume hingegen, nicht wieder zu besezen, wenn sie abgehen.

---

§. 55.

Wie weit die Spalierbäume von einander zu sezen.

Fruchtbäume, welche an ein Spalier bestimmt sind, müssen in folgender Weite von einander stehen.

Die Aprikosen-Bäume: Wenn der Boden sehr gut, oder das Spalier, oder die Wand nicht hoch ist, 20. und mehr Schuhe,

in einem mittelmässigen Boden, oder an einem hohen Spalier 18. Schuhe.

Die Pfersich- und Nektarinenbäume, 12. bis 14. Schuhe.

Die Kirschbäume in gleicher Weite.

Die Pflaumenbäume, 20. 24. bis 30. Schuhe.

Die stark treibende Birnbäume, 30. bis 40. Schuhe.

Die stark treibende Aepfelbäume, 20. bis 24. Schuhe, die schwächere 16. Schuhe, und die auf Paradies-Aepfelstämme gepfropfte 10. bis 12. Schuhe.

Wobei allemal die Güte des Bodens und die Höhe des Spaliers, oder der Mauer, dahin die Bäume bestimmet sind, in Betrachtung kommet.

Aus dieser verschiedenen Weite der Obstbäume erhellet, daß es nicht rathsam seye, wechselsweis einen Baum von dieser, und wieder von einer andern Obstsorte nebeneinander, auf einer Seite des Spaliers, zu pflanzen, wie gewöhnlich geschiehet; sondern daß das Spalier bälder und gleicher mit Zweigen angefüllet werden könne, wenn, nicht nur allein auf jeder Seite eines Spaliers, einerlei Obstsorten, als z. B. auf einer Seite lauter Aepfel- und auf die andere lauter Birnbäume ꝛc. gesezet, sondern auch unter einerlei Sorten die ausgesuchet würden, welche im Wuchse

einander gleich sind, mithin die stark treibende Aepfel- oder Birnbäume ꝛc. zusammen nebeneinander, und eben so auch die schwach treibende gepflanzet würden.

§. 56.

Vom Pflanzen zerschiedener anderer Gestalten von Zwergbäumen, und ihrer Weite.

Wem es beim Pflanzen der Obstbäume nicht allein um das Vergnügen daran, sondern hauptsächlich auch um den Nuzen davon zu thun ist, dem rathe ich nicht dergleichen Bäume zu pflanzen, aus folgenden wichtigen Ursachen.

1.) Kan wegen der gezwungenen Form dieser Bäume, wenn sie anderst ein schönes Ansehen haben sollen, auf das Obst keine Rücksicht genommen werden.

2.) Nehmen alle Busch- Piramiden- Kesselbäume ꝛc. so vielen Plaz im Garten ein, wenn sie eine zimliche Grösse erreicht haben, daß man nichts dazwischen säen, oder pflanzen kan.

3.) Breiten sich ihre Aeste so nahe am Boden aus, daß man nicht leicht dazu kommen kan, um sie zu reinigen, umzugraben, oder sonst, was nöthig ist, daran zu besorgen.

4.) Beschatten sie aus eben dieser Ursache die Erde beständig, so daß weder Luft noch

Sonne Zugang genug zu ihren Wurzeln haben, um die §. 54 angeführte schädlichen Ausdünstungen zu vertheilen, daher auch ihre Säfte eben so ungesund, als ihre Früchte unschmakhaft sind; welche an den Spalierbäumen einen so grossen Vorzug vor dem Obst, der andern Zwergbäume haben, daß man gar nicht glaubet, daß die von beiden genommene einerlei Obstart, die nemliche seye; wovon sich der Geschmak eines jeden selbst überzeugen kan.

Will man aber dennoch die mancherlei Gestalten von Zwergbäumen in seinem Garten haben, so solten sie nicht unter 24. Schuhe auf allen Seiten von einander abstehen, ausgenommen die auf Paradies-Aepfelstämme veredelte, bei denen eine Weite von 8. Schuh genug ist.

§. 57.

Wie weit die hochstämmige Bäume auf die ihnen vortheilhafteste Weise voneinander zu pflanzen.

Die Kernobst- und süsse Kirschbäume solten nicht unter 40. Schuhe, und die übrige Steinobstbäume 14. bis 20. Schuhe von einander abstehen. Noch viel besser aber wäre es, wenn die Reihen der Bäume 80. Schuhe weit gemacht und die Bäume in den Reihen 40. Schuhe von einander gepflanzet würden,

in welchem Falle der Boden mit Halm- oder anderen Früchten angebauet, und nur die Vorsicht dabei gebraucht werden müste: daß man bei jedesmaligem Pflügen nicht zu tief zwischen die Wurzeln komme und sie beschädige, oder gar abschneide, das schlimme Folgen für die Bäume haben könte; Dieses ist jedoch dadurch leicht zu vermeiden, wenn man nahe an den Stämmen der Bäume gar nicht pflügen, sondern den Boden um sie herum mit der Haue bearbeiten lässet. Den Bäumen würde eine solche Behandlung des Bodens weit besser behagen, als wenn beständig nur Gras unter ihnen wächset; sie würden sich über alles Erwarten schnell ausbreiten, viel kräftiger, gesünder, von längerer Dauer, und weder mit Moos bedeket, noch allerlei Krankheiten ausgesezet seyn, auch viel mehrere und geschmakvollere Früchte bringen, als die- nach der gewöhnlichen Weise enger gepflanzte Bäume.

Zu diesen gewiß nicht unbedeutenden Vortheilen kommt noch der grosse, einer beträchtlichen Ernde der Halm- oder andern Früchten, womit der Boden bestellet worden, hinzu; die unter den Bäumen, wenn sie groß worden sind, nur allein weniger ergiebig seyn wird; wiewohl man auch dahin Gewächse bauen könte, denen der Schatten sehr anständig ist, als z. B. die Vieh-Erdbirn ꝛc.; aber nahe am Stamm des Baums herum, und

zwar auf 5. bis 6. Schuhe in der Peripherie, darf weder etwas gesäet, noch gepflanzet werden.

Daß dieser Vorschlag nur für die ausführbar ist, welche grosse Baum-Anlagen von vielen Morgen machen wollen, verstehet sich von selbst; ausserdeme aber solten die Bäume in einem Quincunx oder Fünfek gesezet werden, wodurch die Kronen der Bäume nicht nur allein mehr Plaz gewinnen, als wenn sich die Reihen nur im Kreuze durchschneiden; sondern auch allenthalben eine Allee in die Augen fället: Dabei ist das auch zu beobachten, was §. 53. wegen der Lage vorkommt.

§. 58.

Von der Zeit, die Bäume zu pflanzen.

Die Bäume, deren Blätter abfallen, sezet man, wenn die Natur des Bodens troken, oder auch mittelmässig ist, im Oktober, und in einen nassen Boden zu Ende des Februars, oder mit Anfang des Merzen; immer grüne Bäume aber im April, wiewohl auch diese bis gegen Johannis hin versezet werden können.

Während dem Regen, oder auch gleich hernach, wenn die Erde noch schmierig ist, versezе man keine Bäume, sondern wähle ein trübes, kühles Wetter dazu; da denn die Bäume, in wenigen Tagen anwurzeln werden.

Im Winter das Verpflanzen vorzunehmen, ist mißlich, weil sie bei gleich darnach eintretender Kälte zu Grunde gehen und selten vor dem Frühjahre Wurzeln schlagen.

§. 59.

Vom Ausheben der Bäume.

Beim Ausheben der Bäume muß man sich Mühe geben, wo möglich alle Wurzeln ohnzerbrochen herauszubekommen, und daher so weit als die Krone des Baums, oder das Ende seiner Aeste reichet, sorgfältig aussen herum graben, und eher den Baum nicht unvorsichtig herausreisen, als bis seine Wurzeln überall frei sind und nirgends mehr festhalten: Vor seinem Herausnehmen kan man auch am Stamme der Erden zugleich, einen Ring mit Kohlen oder Kreiden machen, als ein Zeichen, wie tief er in der Erden gestanden seye.

§. 60.

Was zu thun seye, wenn die Bäume lange aus der Erde gewesen.

Je bälder sie nach dem Ausheben wieder gesezt werden, desto besser ist es; weil sich aber dieses nicht immer thun lässet, zumal wenn die Bäume anderwärts herkommen: so ist es alsdenn nothwendig, sie vor dem Pflan-

zen 10. bis 24. Stunden, auch wohl mehrere Tage lang (je nachdeme sie kurz oder lang ausser der Erde gewesen, und also mehr oder weniger ausgetroknet sind) mit ihren Wurzeln an einem schattigten Orte in das Wasser zu sezen, dergestalt, daß nur diese nas werden, die übrige Theile der Bäume aber trokken bleiben; wodurch die Wurzeln geschikt gemacht werden, die Nahrung aus der Erde desto bälder an sich zu ziehen.

§. 61.

Was bei dem Einsezen der Bäume zu beobachten.

Wie die Wurzeln und Zweige der Bäume durch das Beschneiden, zum Versezen zubereitet werden, lehret das folgende Kapitel. Es wird also hier nur die Rede vom Einsezen seyn. Wenn die Gruben hiezu vorher weit und tief genug gemacht worden sind: so füllet man mit zarter und etwa mittelst der Spate zerdrukter Erde die Grube so weit auf, als es nöthig ist, um den Baum wieder eben so tief in die Erde zu bringen, als er vorher darinn gestanden; alsdenn sezet man den Baum so aufrecht als möglich mitten hinein; legt seine Wurzeln eine nach der andern im Kreis herum auseinander; streuet die trokenste und zärteste Erde zuerst, langsam zwischen und auf die Wurzeln; beweget den Baum

mit der Hand einigemal gelinde, (damit sich die Erde desto besser darauf seze,) und tritt die Erde mit einem Fuß auf die Wurzeln an, und zwar: wenn die Erde leicht und trokken ist, fester, als wenn sie fett, naß oder zusammenhängend ist; denn in leztern Fällen würde sie durch allzufestes Zusammentretten so hart werden, daß die zarten Fasern der Wurzeln nicht hineindringen können, welches nicht selten die Ursache ist, daß mancher Baum nach dem Sezen lange stille stehet, und, wann die Erde nicht noch zu rechter Zeit aufgelokeret wird, gar abstirbt. — Noch ehe die Wurzeln des Baumes mit Erde bedeket sind, wird der Pfahl oder die Stange, woran man die Bäume anbinden will, neben dem Stamme in die Grube gesezet, weil sonst, wenn es erst nachher geschähete, dabei leicht die Wurzeln beschädiget werden könten. Das Anbinden selbst aber geschiehet alsdann erst, wenn sich die Erde in der Grube genug zusammengesezt hat, weil sonst der angebundene Baum sich nicht samt der Erde sezen kan, sondern an der Stangen hangen bleiben muß. Dabei muß an allen den Stellen, wo die Stange den Baum berühret, zwischen den Baum und der Stange Moos gethan werden, damit die Rinde desselben nicht aufgerieben wird. — Mit der übrigen Erde füllet man endlich die Grube

vollends zu, und bringet die gröbsten, oder schol-ligten Theile derselben oben darauf.

Mehrere sind der Meinung, daß der Baum seine vorherige Stellung nicht just wieder erhalten und die Seite, die auf seinem vorigen Standort gegen Mittag gesehen hat, nun auf seiner neuen Stelle, nicht wieder gerade dahinzu stehen müsse. Ich selbst hielt dieses für unnöthig in meiner ersten Auflage; wurde aber nachher durch die Erfahrung überzeugt, daß diese Unachtsamkeit Schuld an dem Brand einiger meiner schönsten jungen Bäume war, welche darüber zu Grund giengen. Man mag nun dieses Umstands wegen für und wider sagen, was man will: so ist es eben doch das räthlichste, den Bäumen die nehmliche Stellung beim Versezen wieder zu geben, die sie vorher hatten, und daher, ehe man sie aushebt, eine Seite davon mittelst eines Drats oder Bindfadens, dessen zusammengeknüpftes Ende auf der Seite, die man merken will, herabhänget, zu bezeichnen.

Bei dem Einsezen der Spalierbäume ist zu beobachten, daß sie nicht hart an die Mauer, oder das Spalier, sondern in einer Entfernung von 5. bis. 6. Zöllen davon gepflanzet, ihre Gipfel aber gegen selbige geneiget, und daran festgemacht werden.

§. 62.

Vom Begiessen der Bäume.

So nuzlich das Begiessen den neugepflanzten Bäumen ist, eben so schädlich kan es ihnen werden; wenn es zu oft und zu viel geschiehet. Man muß sich hiebei der Sprize an der Gießkanne bedienen, damit das Wasser tropfenweis herunter fället und den Boden nicht zu fest machet. Auch dem oberen Theil des Baumes ist es dienlich, wenn er, nach der grösten Sonnenhize etwa gegen Abend, mit Wasser besprenget wird.

Wenn man die Wurzeln der Bäume oben auf der Erde um den Stamm herum 3. Schuh hoch mit unter sich gekehrten Waasen bedeket, welche das Austroknen der Erde von der Sonne und den Winden verhindern: so kan ein einmaliges Begiessen mehr Wirkung thun, als ohne diese das drei bis viermalige. Diese Waasen kan man über den Winter bis die gröste Kälte vorbei ist, liegen lassen, während der Zeit sie faulen und das Eindringen der Kälte auf die Wurzeln verhindern werden; alsdenn gräbt man den Boden um die Bäume herum ein wenig auf, und vermischet die verfaulten Waasen mit der übrigen Erde, welche dadurch verbessert und loker erhalten wird.

§. 63.

Auf welche Weise starke Bäume versezet werden können.

Ohnerachtet es nicht zu bezweiflen ist, daß junge Bäume lieber anwachsen, als ältere, und also die besten zum verpflanzen sind: so tritt doch auch der Fall nicht selten ein, daß man starke, und viele Jahre schon auf einem Plaz gestandene Bäume versezen muß; wobei man sich dann zweierlei Mittel zu bedienen pfleget, nehmlich entweder zu der Zeit, wenn die Erde noch fest zusammen gefroren ist, sie, so weit des Baums Krone reichet, ringsherum zween bis 3. Schuh tief abzustechen; den Baum samt der Erde, worinn seine Wurzeln stehen, auszuheben, und in eine vorher weit und tief genug gemachte Grube hineinzusezen; oder den Baum Einzuschlämmen, welches also geschieht:

Man hebt den Baum mit möglichster Verschonung seiner Wurzeln aus; schneidet das beschädigte davon; stuzet die Krone zimlich stark; bestreichet alle Wunden der Wurzeln und Aeste mit Baumwachs oder Salbe, und sezet den Baum in die für ihn gemachte Grube. Nun streuet man eine mäsige Portion Staubartiger trokener Erde auf die Wurzeln; begieset solche ganz langsam mit so viel Wasser, als zum Festsezen der Erde auf die

Wurzeln erforderlich ist; sodann schüttet man wieder trokene Erde auf die Wurzeln und begieset sie auf die nehmliche Art, und fähret damit so lange fort bis die Grube ganz voll ist; zulezt aber gieset man noch so viel Wasser darauf, bis die Erde keines mehr annimmt.

Des erstern Mittels habe ich mich nicht mit glüklichem Erfolge bedienet; von dem leztern aber, das sicherer zu seyn scheinet, noch keine Probe gemacht.

§. 64.

Beschluß des Kapitels mit einigen dazu gehörigen Anmerkungen.

Zum Beschluß dieses Kapitels werden folgende Anmerkungen nicht überflüsig seyn:

Eine besondere Wohlthat können wir unsern Bäumen erweisen: wenn wir die durch einen starken Regen fest gemachte Erde um sie herum umgraben und wieder auflokern; welches sorgfältige Baumgärtner etlichemal im Jahre thun, und nie kein Gras nahe um den Stamm herum aufkommen lassen.

Mit Bäumen muß man nicht umgehen so lange sie naß sind, weil es ihnen gewiß schadet.

Alle Instrumente, die man bei der Baumzucht nöthig hat, müssen immer sehr scharf erhalten werden.

Viehe solte man nie auf Baumgütern weiden lassen, weil es durch das Reiben an den Bäumen sowohl, als durch das Abfressen davon, was es erreichen kan, ihnen schadet.

Die Stangen, welche man den Bäumen gibt, dörfen nicht über ihre Kronen hinaus; sondern nur bis dahin, wo ihre Aeste anfangen, gehen; dabei muß auch die §. 61. empfohlene Sorgfalt gebraucht werden, sonst schaden sie den Bäumen mehr, als sie ihnen nuzen.

Die Pfersich- Aprikosen- und Winterobst-Bäume wollen mehr Sonne und einen wärmern Plaz haben, als andere Sommerobstbäume, mithin muß man, bei dem Sezen derselben, jedem die seiner Natur angemessenste Lage geben; doch placire man die Aprikosen nicht ganz gegen Mittag, weil sie die grosse Hize mehlicht machet, ehe man sie noch geniessen kan.

Einen jungen Baum, den man von einem schattigten Orte an einen Plaz sezet, da ihn die Sonne den ganzen Tag trift, muß man etliche Jahre lang (auch den Sommer über) mit Stroh eingebunden lassen, weil ihn sonst der Brand zu Grunde richtet.

Auf den Stellen, wo vorher alte Bäume ausgegraben worden sind, gerathen eher keine andere, als bis zuvor der Boden die durch jene ausgesogene Nahrungstheile wieder erhal-

ten hat; welches durch etlichjähriges Umarbeiten, Düngen und allenfalsiges Anbauen mit andern Gewächsen, am füglichsten geschehen kan.

Denen Bäumen, die im Graßboden stehen, ist es sehr dienlich: wenn man im Herbst die Erde um ihre Stämme, 4. Schuhe breit wenigstens, in der Rundung herum aufgrabet, ohne jedoch die Wurzeln zu beschädigen, weil dadurch die Winterfeuchtigkeit desto leichter bis zu den Wurzeln eindringen kan; ehe aber die Winterkälte einbricht, müssen die Wurzeln wieder bedeket werden. Bei dieser Verrichtung vergesse man das Düngen nicht, so alle 2. Jahre, nicht auf die blose Wurzeln, und nicht nahe am Stamme nach §. 47. mit ganz verfaultem Dunge geschehen solte.

So vortheilhaft es für alle Bäume ist, wenn Kuchengewächse oder andere Früchten in dem Baumgarten gepflanzet werden, wodurch das Erdreich öfters umgewendet, und loker erhalten wird: So schädlich ist es denen niedrigen- und Zwergbäumen insonderheit, wenn hohe Gewächse, welche sie gröstentheils beschatten oder auch solche, welche die Erde sehr ausmergeln, nahe um sie herum gezogen werden.

IV. Kapitel.

Vom Beschneiden der Obstbäume.

§. 65.

Vom Beschneiden der Obstbäume überhaupt.

Daß alle Fruchtbäume an ihren Wurzeln und Aesten vor ihrer Verpflanzung, die Zwergbäume aber auch nachhero an ihren Aesten wohl zweimal in einem Jahre, beschnitten werden müssen; ist eben so bekannt, als gewiß es ist, daß dieses öfters ohne die hiezu erforderliche Ueberlegung geschiehet.

Ich werde daher, was mich meine eigene Erfahrung dabei zu beobachten gelehret hat, in diesem Kapitel bekannt machen.

§. 66.

Vom Beschneiden der Wurzeln der Obstbäume.

An den Wurzeln der hochstämmigen = und Zwerg = Bäume, besonders derjenigen, welche bei ihrem ersten Verpflanzen in der Baumschule, nach der §. 6. gegebenen Anweisung behandelt worden sind, würde wenig zu beschneiden seyn, wenn es möglich wäre, daß wir sie in eben dem Zustande, worinnen sie in der Erde sich befin=

den, herausbekommen könten; weil aber das Ausheben der Bäume nicht ohne alle Beschädigung der Wurzeln abgehet, so schneidet man ab

a) alle zerbrochene, zerstossene und dürre Theile der Wurzeln, weil sie sonst faulen und die Bäume krank machen könten,

b.) alle unordentlich übereinanderliegende und sich kreuzende, so wie auch alle gerade unter sich laufende Wurzeln;

c.) alle kleine Fasern (es wäre denn, daß man die Bäume sogleich nach dem Ausnehmen aus der Erde, worinn sie vorher gestanden und ehe sie noch vertroknet sind, wieder pflanzte) so nahe als möglich an dem Ort, wo sie hervorgekommen, weil sie selten das Versezen ausstehen, sondern gerne schimmeln und faulen, und den alten Wurzeln die Faulniß mittheilen; folglich auch die neuen Wurzeln an ihrem Wachsthume hindern.

Endlich macht man auch:

d.) die sehr lange, und über die meiste anderen weit hinauslaufende Wurzeln etwas kürzer, und jenen gleicher; an allen übrigen aber schärfet man blos die Spizen ein wenig.

Die Handgriffe dabei sind; daß man den Baum, den man sezen will, dergestalt in die linke Hand nimmt, daß die Wurzeln gegen das Gesicht gekehret, und mit der rechten Hand mittelst eines scharfen Messers alle Schnitte kurz gefaßt und gerade durch,

mithin so wenig als möglich schräg gemacht werden.

§. 67.

Vom Beschneiden der Aeste der hochstämmichen Bäume, bei oder vor dem Versezen.

Die meisten Baumgärtner verstuzen alle Aeste der Bäume vor ihrer Verpflanzung, theils bis auf 2 oder 3, theils bis auf 5 oder 6 Augen, und behaupten: daß der versezte Baum ohne dieses Verstuzen weder freudig fortwachsen noch eine schöne Krone erhalten könne. Es ist auch leicht zu begreiffen, daß der Baum, dem man alle seine Aeste lassen wolte, ohnmöglich nach seiner Verpflanzung fort kommen könte, weil die Wurzeln, die ihme den Nahrungs-Saft zuführen, in keiner Verhältnis mehr mit seiner Krone stehen, sondern theils beim Ausheben in der Erde zurükgeblieben, theils beschädiget und daher abgeschnitten worden sind. Ueberzeugt also, daß die Krone oder Aeste des Baumes in der genauesten Verbindung mit seinen Wurzeln stehen, habe ich an einem verpflanzten jungen Baume abgeschnitten

a.) alle Seiten- und kleinen Aeste bis an den Ort, wo sie herausgewachsen sind;

b.) alle irreguläre, freche und einander kreu-

zende Aeste ganz nahe an der Stelle ihres Ursprungs und

c.) alle solche Theile der Aeste, die verlezet worden sind.

Die unbeschädigten Haupt-Aeste aber ließ ich, wenn es die Beschaffenheit der Wurzeln zuließ, unbeschnitten stehen, in der Meynung: daß sie nöthig seyen, um den Saft aus der Wurzel an sich zu ziehen und das Wachsthum des Baums zu befördern. Meine auf diese Weise behandelte junge Bäume wuchsen lustig fort und machten schöne Kronen.

Ich überlasse es nun meinen Lesern sich durch die Erfahrung bestimmen zu lassen, welcher Methode sie folgen sollen; nur das einzige bitte ich bei einer allenfalsigen Probe zu beobachten, daß beiderlei Bäume, nehmlich die abgestuzte und die auf vorbeschriebene Art beschnittene, in einerlei Boden gepflanzt und auf gleiche Weise gewartet werden.

---

§. 68.

Von dem Beschneiden der Aeste der Hochstämme in der Folge.

Die hochstämmige Bäume müssen nach ihrer Verpflanzung in den Obstgarten niemals beschnitten werden, ausser in folgenden Fällen:

a.) Wenn einige frech und unordentlich wach-

sende Aeste nur auf einer Seite eines jungen Baumes sich finden solten, welche den grösten Theil des Safts allein an sich ziehen, und wodurch die andern Seiten des Baums leer von Aesten bleiben: so verstuzet man diese Aeste, so weit es nöthig ist, um mehrere Aeste zu erhalten, und die leeren Stellen des Baumes damit auszufüllen, und zwar zeitlich, und ehe noch die Wurzeln durch dergleichen Aeste alzusehr erschöpfet worden sind.

Weil aber die Steinobstbäume nach solchem starken Beschneiden, Gummi fliessen lassen und abstehen würden; so kneipet man ihre auf einer Seite hervorkommende Schossen im Monath Mai bis auf einige Augen ab; wodurch mehrere Zweige, die aus dem abgebrochenen Theil der Schossen entstehen, erlangt werden.

b.) Wenn die Aeste der alten Bäume nahe am Stamme junge starke Schossen hervortreiben, welche in den Gipfel des Baums hineinwachsen: so muß man sie alle Jahre ganz nahe an dem Orte, wo sie hervorgekommen, ausschneiden, weil sie die Bäume sonst zu sehr mit Holz anfüllen würden.

Dieser Fall kommt vorzüglich bei den Aepfelbäumen öfters vor.

c) Werden auch die aus den Stämmen der Bäume treibende Schossen nicht geduldet;

ausgenommen an den jungen Hochstämmen in der Baumschule, deren Stämme die mit der Krone proportionirte Dikke noch nicht haben; welchen man um ihnen schöne und starke Stämme zu ziehen, dergleichen Schossen den Sommer über nicht nimmt, weil sie zum Saft herbei ziehen nöthig sind, sondern erst im Herbst oder Frühjahre. Sobald sie aber stark genug sind, werden alle Schossen derselben, ausser der Krone, in der Geburt erstikt. Endlich müssen auch

d.) alle dürre und abgestandene Aeste eines Baumes, je eher je besser, ganz genau an dem Orte, wo sie herausgewachsen sind, ohne Rüksicht auf das zu nehmen, was hie und da noch grün daran ist, abgeschnitten werden; weil sie nicht nur den Baum verunstalten; sondern auch andere Theile desselben ansteken. Solte sich aber an einem dürren Ast ein frechwachsender junger Zweig finden, dergleichen man sonst an den Aesten nicht dultet, weil sie ihnen den Saft rauben und das Absterben ihrer Spizen veranlassen: so schneidet man den dürren Ast in diesem Falle nur genau an einem solchen Zweige ab.

Ehe ich zu dem Beschneiden der Zwergbäume übergehe, bemerke ich hier nur noch: daß alle Wunden, welche man den

Bäumen durch das Beschneiden ihrer Aeste so wohl, als ihrer Wurzeln veursachet, mit Baumwachs, oder der §. 43. angegebenen heilsamen Baumsalbe bedeket werden müssen, um das Eindringen der Nässe zu verhindern; nachdeme zuvor alle Schnitte mittelst eines scharfen Messers ganz glatt und eben gemacht worden sind. Dieses ist von gröster Wichtigkeit, denn die Stellen, welche von Rinde entblöset und ohne andere Bedekung der Witterung ausgesezet sind, veranlassen früh oder spät den Untergang der Bäume. Eben so nachtheilige Folgen hat es auch für dieselbe: Wenn die Aeste nicht ganz rein weggeschnitten werden; sondern Stozzen oder kleine Reste davon in Ermanglung eines Leitzweiges, an den Bäumen stehen bleiben.

§. 69.

Vom Beschneiden der Zwergbäume überhaupt.

Die Zwergbäume von allerlei Gestalten müssen nicht nur, bei dem Versezen, an ihren Wurzeln und Aesten; sondern auch an lezteren nachher noch beschnitten werden. Daß ihnen aber durch fortgeseztes Beschneiden ihrer Zweige nicht mehr Holz gelassen wird, als

ihre Wurzeln hinlänglich ernähren können, verschaffet uns folgende Vortheile:

1.) Fallen sie schöner in die Augen, weil alle unnüzliche Zweige hinweggeschaffet, und die nüzliche der Spalierbäume regulair an ein hölzernes Gegitter angeheftet werden; wodurch alle Theile derselben, von der Erde an bis oben hinaus mit den schönsten Blüten prangen.

2.) Werden ihre Früchten grösser und wohlschmekkender, weil aus vorgemeldter Ursache ihre Wurzeln wenig Zweige zu ernähren haben und das Obst (besonders der Spalierbäume) den wohlthätigen Einfluß der Sonne und der freien Luft mehr geniesset, als die Früchte aller anderer Bäume.

3.) Bleiben sie länger kräftig und fruchtbar, weil ihre Wurzeln durch die Nahrung unnüzer Zweige nicht erschöpfet werden.

§. 70.

Welches die beste Zeit zum Beschneiden der Zwergbaume seie.

Die meisten Gärtner pflegen ihre Zwergbäume jährlich zweimal zu beschneiden; das erstemal im Hornung und Merzen, das sie den Winterschnitt nennen; und das andere mal um Johannis herum, so der Sommerschnitt genannt wird.

Mich hat aber die Erfahrung gelehret, daß diese beiden Jahreszeiten nicht gut zu diesem Geschäfte gewählet sind.

Die erste nicht: Weil der Saft, welcher alsdann in Bewegung ist, (wie dieses das Aufquellen der Knospen beweiset) grossen Theils in die äusserste Ende der Zweige gezogen wird; mithin solche Knospen nähret, die abgeschnitten werden; denn da um diese Zeit keine Blätter an den Zweigen sind, welche den Saft zur Nahrung der untern Knospen zurükhalten; so ziehen die oberen viel von dem Safte der untern an sich; daher auch die äusersten Knospen stärker auflaufen als die niedrigere.

Die andere nicht: Weil die bis um diese Zeit stehen gebliebene, nach dem Winterschnitt gewachsene, unnüze Zweige den Saft des Baums unnöthiger Weise an sich, und den übrigen guten Zweigen zu ihren grösten Nachtheil entziehen.

Ich halte also zum Winterschnitt für die beste Zeit: wenn das Laub anfängt abzufallen, weil alsdenn der im Frühjahre aufsteigende Saft ganz allein zur Nahrung derjenigen nüzlichen Zweige angewendet wird, die den Bäumen gelassen worden sind; und es noch frühe genug ist, daß die durch den Schnitt gemachte Wunden heilen können, welch lezteres bei dem Stein-Obst, insonderheit den Pfersichen und Aprikosen von

Wichtigkeit ist; denn, wenn gleich nach dem Beschneiden dieser Bäume im Frühjahre ein Frost kommt: so stehet der oberste Theil der beschnittenen Zweige ab. Man beschneide also im Herbst wenigstens die Steinobstbäume, wenn man nicht Zeit hat, auch die Kernobstbäume zu beschneiden, welchen es im Frühjahre weniger schadet; ohnerachtet die übrigen Gartengeschäfte im Frühjahre viel dringender, als im Spätjahre sind, und man also in lezteren mehr Zeit dazu hat.

Zum Sommerschnitt aber wähle ich den Mai, als die beste Zeit so wohl dem häufigen Wachsthum der Zweige Einhalt zu thun; als auch an den Stellen der Bäume, wo Mangel an Zweigen ist, einige wachsen zu machen, welche hinlängliche Zeit haben, noch vor dem Herbst reif und stark genug zu werden; folglich denen, die erst zu Ende des Junius wachsen, weit vorzuziehen sind.

§. 71.

Was bei dem Beschneiden der Zwergbäume insonderheit zu beobachten.

Die Handgriffe dabei sind diese: Daß man in die rechte Hand ein scharfes Gartenmesser nimmt, mit der Linken den Stamm oder Zweig unter dem Auge fest hält, über welchem der Schnitt geschehen soll, zu gleicher

Zeit einen Fuß dicht an den Stamm auf die Wurzeln des Baums sezet, (damit sie nicht in Unordnung gebracht und durch die starke Bewegung losgerissen werden, welches bei einem frischgepflanzten Baume von schlimmen Folgen seyn würde) und genau an einem Auge, ohne es jedoch zu beschädigen, den Schnitt kurz fasset und so wenig schräg als möglich machet.

Bei dem Beschneiden der Spalierbäume muß das Auge, an welchem man den Zweig abschneidet, nicht gegen den Weeg heraus, sondern auf einer solchen Seite des Zweiges stehen, allwo der aus diesem Auge wachsende neue Zweig ohne Zwang an das Spalier angeheftet werden kan.

Bei den übrigen Gestalten der Zwergbäume sollen die Augen, an welchen der Schnitt geschiehet, nicht gegen den Stamm zu, sondern herauswärts stehen, um aus denen daraus entspringenden neuen Zweigen die Bäume ihrer Bestimmung gemäß formiren zu können.

Die Pfersichbäume müssen allezeit an einem Holzauge beschnitten werden, welche sich von den Blumenaugen dadurch unterscheiden, daß leztere runder und diker, als erstere sind, weil deren Zweige, die nicht an einem Holzauge beschnitten werden, bis zu dem nächsten Holzauge absterben.

Zu allem Beschneiden der Bäume wähle man trokkenes und nicht sehr kaltes Wetter, weil bald darauf folgender Regen, oder Frost den Bäumen gleich schädlich sind, und in die verwundete Theile eindringen. Alle Wunden der abgeschnittenen Zweige, welche diker, als ein Federkiel sind, bedeke man mit Baumwachs.

Nie schneide man einen Zweig ganz weg, oder kürze ihn ab, ohne die Ursache warum davon angeben zu können.

Die Hauptregel bei allem Beschneiden ist: Der Natur da beizustehen und fortzuhelfen, wo sie ohne unsere Mitwirkung unsern beabsichteten Zwek nicht erreichen kan.

Die meiste Schriftsteller in dieser Materie beschreiben die Aeste der Bäume unter allerlei Namen, welche die Anfänger im Baumschneiden öfters confus machen; da aber meine Absicht bei dieser Anweisung hauptsächlich auf selbige gerichtet ist: so mache ich sie nur mit zweierlei Aesten oder Zweigen bekannt, nehmlich mit nuzlichen und unnuzlichen. Unter lezteren verstehe ich alle die Zweige, welche überflüssig am Baume sind, ihn verunstalten, und den nuzlichen den Saft rauben, dergleichen §. 68. an den Hochstämmen kenntlich gemachet worden sind, und wovon in der Folge noch weiter die Rede seyn wird.

§. 72.

Von dem ersten Schnitt an den Zweigen der Zwergobstbäume nach ihrer Veredlung.

Nachdeme ich das, was bei dem Beschneiden der Zwergobstbäume insbesondere zu beobachten ist, vorausgeschikt habe: so führet mich die Ordnung zum Beschneiden ihrer ersten Zweige, welche aus der Veredlung entstanden sind.

Die Zwergbäume mögen zu Spalieren oder andern Figuren bestimmt seyn, so wird ihnen die Grundlage durch den ersten Schnitt nach ihrer Veredlung gegeben; und müssen also, um Zweige nahe an der Erde von ihnen zu erhalten, sehr kurz beschnitten werden und zwar, wenn aus dem edlen Reis oder Auge nur ein Zweig gewachsen ist, dieser bis auf 2. oder 3. Augen, so, daß das ganze Bäumgen nicht viel über einen Schuh hoch bleibet.

Solte das Pfropfreis 2. gleichstarke Zweige unten herausgetrieben haben: so ist es zur Bildung eines Spalierbaums desto besser, weil daraus alle übrige Aeste gezogen werden können; in diesem Falle wird jeder davon bis auf 3. oder 4. Augen abgeschnitten, und, ausser den hieraus entstehenden Zweigen, kein anderer Schossen, der aus der Mitte des Pfropfreises zwischen den also beschnittenen 2. Zweigen in der Folge wächset, geduldet, sondern bei seiner

Entstehung durch das Abzwiken weggeschaft. Wäre aber einer von nur gedachten beiden Zweigen schwächer als der andere, so ist es besser, den schwachen ganz wegzunehmen und den starken bis auf 3. oder 4. Augen zu beschneiden.

Hätten alle 3. Augen des Pfropfreises getrieben, so werden die 2. stärksten Zweige, wie nur gedacht, beschnitten, der dritte hingegen ganz weggenommen, wenn der Baum zum Spalier bestimmt ist; zu einer andern Zwerggestalt aber können alle 3. Zweige beibehalten und jeder auf 3. bis 4. Augen beschnitten werden, je nachdeme man eine Absicht damit hat.

Gemeiniglich wird bei dieser Grundlage der Zwergbäume gefehlet, indeme man sie zu hoch lässet, woher es hernach kommt, daß an vielen, unten nahe an der Erde, keine Aeste zu sehen sind; welches doch die gröste Zierde eines Zwerg und vorzüglich eines Spalierbaums ist; dieser Fehler lässet sich aber in der Folge so leicht nimmer verbessern, mithin muß man ihn zu vermeiden suchen.

Vorbesagtes Beschneiden geschiehet in der §. 70. vorgeschlagenen Zeit; bei dem Versezen der jungen Zwergbäume im Oktober aber werden blos deren zerbrochene, oder beschädigte Zweige bis dahin, wo sie gut sind, nebst den hervorstehenden, welche sich, bei einem zum Spalier bestimmten Baum, nicht wohl

an daſſelbe bringen laſſen, weggenommen; ihre Gipfel oder übrige Zweige hingegen bis zum nächſtkommenden Frühjahr unbeſchnitten gelaſſen.

Wie die Wurzeln der Zwergbäume zu beſchneiden ſind, iſt §. 66. bereits gezeigt worden.

§. 73.

Von der Behandlung der durch den erſten Schnitt erhaltenen neuen Zweige, im darauffolgenden Sommer.

So bald die nach §. 72. behandelte junge Bäume 6. bis 8. Zoll lange Schoſſen getrieben haben, ſo befeſtige man ſie mit zartem Baſt an dabei geſtekte, kurze, dünne Pfählgen (denn die ordentliche Spaliere braucht man nicht eher verfertigen zu laſſen, als bis die Bäume 3. Jahre vom Veredeln an alt ſind, oder vielmehr bis ſie hinlängliche Zweige haben,) in einer horizontalen Lage, und ſo niedrig als möglich; alle an einem Spalierbaum vorwärts, und an einem andern, gegen den Stamm zu wachſende Schoſſen hingegen, nehme man (als unnüz) an dem Orte, da ſie hervorgekommen ſind, mit leichter Hand hinweg, wodurch die zurükgebliebenen (nüzlichen) deſto kräftiger werden, welche man den Sommer über ja nicht an ihrem Wachsthume hindern, ſondern mit dem Anheften der=

selben, so wie sie von Zeit zu Zeit länger werden, fortfahren muß; bei trokenem Wetter aber beobachte man was §. 62. gesagt worden.

§. 74.

Von dem zweiten und dritten Winterschnitt der jungen Zwergbäume, nach ihrer Veredlung.

Bei dem ersten, zweiten und dritten Schnitt der Zwergbäume ist die Hauptabsicht: ihnen ihre Bildung zu geben, ohne Rüksicht auf das Fruchttragen zu nehmen; sie müssen daher so lange diese nicht erreichet ist, immer kurz beschnitten und an allen ihren Zweigen, die sie jährlich treiben, nur wenige Augen stehen bleiben; die unnüze, nehmlich nicht an dem unserer Absicht entsprechenden Orte stehende, oder freche, und den Saft allein an sich ziehen wollende Zweige aber, ganz weggenommen werden, wenn sie nicht alle im Sommer abgezwiket worden seyn solten. Im Falle dem Baume zu seiner Gestalt nicht viele Zweige mehr manglen: so können seinen Zweigen, und zwar den starken 8 bis 9 Augen, den schwachen aber nicht über 4 bis 5 Augen gelassen werden; ausserdem aber viel weniger.

Da sich dieses gleichwohl wegen dem verschiedenen Wachsthum der Bäume so genau nicht bestimmen lässet, so will ich, um das Beschneiden derselben begreiflicher zu machen,

einige der Fälle annehmen, die dabei vorkommen können, und zeigen: wie man sich dabei zu verhalten hat.

§. 75.

Wie ein Zwergbaum zu beschneiden seye, der nur einen Zweig oben stehen hat.

Wenn aus den beim ersten Schnitt stehen gebliebenen Augen nur ein Zweig, und zwar aus dem obersten getrieben haben solte: so wird derselbe bis auf ein Auge abgeschnitten, um dem Baum mehr Zweige, und zwar aus dem alten Holze zu verschaffen; wozu er nicht zu bringen seyn würde, wenn man das junge Holz länger lassen wolte, weil die Bäume am liebsten aus dem frischen Holze treiben.

§. 76.

Von dem Unterschiede, wenn der Zweig unten stehet.

Würde hingegen nur das unterste, der beim ersten Schnitt stehen gebliebenen Augen, einen Zweig getrieben haben: so wird er bis auf 5. oder 6. Augen abgeschnitten, und ohngefähr 6. Zoll lang gelassen; dabei das trokene Holz weiter hinauf genau an dem also beschnittenen Zweige weggenommen.

§. 77.

Wenn der Zweig in der Mitte stehet.

Solte aber aus dem mittelsten Auge nur ein Zweig gewachsen seyn; so wird er bis auf 2 oder 3 Augen abgeschnitten; denn je höher der Zweig stehet, je kürzer muß er beschnitten werden.

§. 78.

Wie ein Zwergbaum zu beschneiden, der nur zwei Zweige oben hat.

In diesem Falle wird jeder bis auf ein, oder zwei Augen abgeschnitten, wenn sie nehmlich gleich stark sind; ausserdeme aber der schwache ganz weggenommen, und der starke nach §. 75. beschnitten.

§. 79.

Wann nur zwei Zweige unten am Zwergbaume sind.

Von diesen schneidet man jeden bis auf 4 oder 5 Augen ab, und das übrige Holz zwischen den beiden Zweigen heraus.

Es ist schon §. 72. gesagt worden, daß zwei gleich starke Zweige zur Bildung eines Spalierbaums sehr geschikt seyen; man nehme also beim Beschneiden in vorangeführten Fäl

len hierauf Bedacht, halte die Mitte des Baums frei, und leite alle übrige Aeste, die sich gut an das Spalier bringen lassen, daraus her; die unschikliche, und vorwärts wachsende Zweige aber nehme man (als unnüz) zeitlich hinweg.

---

§. 80.

Wenn vier Zweige unten am Zwergbaume sich befinden.

Sind nun aus vorhergedachten zwei Hauptzweigen, zwei andere brauchbare durch das Beschneiden erlanget worden: so beschneidet man jeden der untersten bis auf 5 oder 6 Augen; die aus denselben entsprungene aber auf 2 bis 3 Augen, um noch mehrere taugliche Aeste zu erhalten.

---

§. 81.

Wie ein Zwergbanm zu beschneiden, der lauter schwache Zweige hat.

Dieser Fall kommt öfters vor, und wenn dergleichen Bäume nicht in ihrer frühen Jugend durch das Beschneiden mit Holz versehen werden: so hält es hernach sehr schwer, weil sie zwar viele Fruchtknospen ansezen, aber dabei beständig schwach im Wachsthum bleiben;

man muß daher alle ihre schwache Zweige in den ersten Jahren immer bis auf ein Aug abschneiden und ihre Frucht-Knospen nicht verschonen, wodurch sie gezwungen werden, Holz zu treiben.

---

§. 82.

Was zu thun seye, wenn nur auf einer Seite des Baums die Zweige sind?

Diesem Mißstand bald möglichst abzuhelfen, dazu gehöret eine besondere Aufmerksamkeit; wenn einem solchen Baum nicht bald eine andere Richtung gegeben wird; so wachsen alle aus diesen übel stehenden Aesten entspringende neue Aeste immer nur auf einer Seite fort, und die andere Seite bleibet von Zweigen ganz leer.

So bald man daher an einem jungen Baum wahrnimmt, daß er seine Zweige nur auf einer Seite heraus treibet: so muß man sie bis auf ein, oder zwei Augen, und wenn ihrer viele sind, einige davon ganz wegschneiden. Z. B. Der Baum hat 3. Zweige nur auf einer Seite, so kan man den untersten ganz wegnehmen, den mitlern bis auf ein, und den obersten bis auf zwei Augen abschneiden; wodurch der Baum gezwungen wird, auch auf der andern Seite Zweige herauszutreiben.

§. 83.

Von der Behandlung der Zwergobstbäume in zweiten und dritten Sommer nach ihrer Veredlung.

So viel zur Bildung der Zwergbäume an dem Winterschnitt in den ersten Jahren gelegen ist: eben so wichtig ist auch in dieser Hinsicht ihre Behandlung besonders im zweiten und dritten Sommer, durch deren sorgfältige Beobachtung wir unsern Zwergbäumen die zu ihrer Gestalt erforderliche gute Zweige auf die leichteste Weise verschaffen können.

Wir dörfen nur den Sommer über, alle vorwärts, oder sonst unrecht stehende, so wie auch solche Schossen, welche den Saft allein an sich, und den andern entziehen, so zu sagen in ihrer Geburt erstiken, und sie auszwiken, um den Saft des Baums nicht vergebens zu verschwenden; denn dieser wird hernach nur zur Nahrung der guten und nuzlichen Zweige verwendet und machet sie desto vollkommener und kräftiger.

An den Stellen des Baums hingegen, daran es noch an Zweigen fehlet, dörfen wir nur die nächsten Zweige bis auf etliche Augen abschneiden; wodurch wir bewirken, daß gleich zwei bis drei neue Zweige an jedem derselben herauswachsen, und wir die tauglichste davon zu Ausfüllung der leeren Stellen hinleiten können: Dieses Abschneiden der Schossen bis

auf etliche Augen, darf aber nie, als blos in gedachtem Falle und nicht später, als im Mai geschehen, weil die dadurch erlangende Zweige sonst nicht vollkommen zeitig und kräftig genug mehr werden können. Das Auszwiken der unnüzen Zweige mit leichter Hand, und das Anbinden der nüzlichen Zweige an dabei gestekte Pfählgen kan den ganzen Sommer über fortgesezet werden: Nur ist dabei zu beobachten, daß jeder Zweig Plaz genug habe, keiner den andern hindere, noch vielweniger durchkreuze; und, daß die Mitte des Baums frei erhalten und alle Zweige so nieder als möglich und wagerecht angeheftet werden. Diese Behandlung im Sommer ist nicht nur zur Bildung der Spalier: sondern auch der andern Gestalten von Zwergbäumen sehr verträglich; jedoch muß die Anwendung derselben der Form gemäß seyn, welche man dem Baum geben will. Z. B. Der Kesselbaum soll inwendig hohl bleiben, also müssen wir alle Zweige, die hineinzu wachsen, abzwiken, ihme schöne und regulaire Zweige herauswärts zu verschaffen suchen; und sie an einen um den Baum gelegten und an Pfählen befestigten Reif anbinden.

Von einem Piramidenbaum hingegen wird erwartet, daß sein Herzstamm, von der Erde an bis zu seinem Gipfel, auf allen Seiten mit Zweigen versehen seye; man muß daher

dieselbe in den ersten Jahren an Pfähle, welche im Cirkel um die Piramide herum eingestekt werden, wagerecht anbinden; ausser dem Herzstamm aber keinen Ast perpendiculair wachsen lassen, sondern die Zweige, welche gerad in die Höhe gehen wollen, zeitlich wegschaffen und keine sich kreuzende Zweige dulden.

§. 84.

Von dem Beschneiden und der Behandlung der Zwergobstbäume iu den folgenden Jahren.

Sobald die Zwergbäume durch die ihnen verschafte hinlängliche Zweige ihre Gestalt erhalten haben, zu der sie bestimmt waren, welches in den ersten drei Jahren nach ihrer Veredlung gemeiniglich geschiehet, wenn sie nach der bisherigen Anweisung behandelt werden: so werden sie nicht mehr in der Absicht beschnitten, um die zu ihrer Gestalt erforderliche Zweige wachsen zu machen, sondern Früchten von ihnen zu erhalten; denn auf diese kan man, so lange die Bäume die zu ihrer ganzen Bildung nöthigen Zweige noch nicht haben, keine Rüksicht nehmen; Man solte ihnen auch keine oder nur (um die Neugierde zu befriedigen) etlich wenige Früchten lassen, weil dadurch nur ihre Bildung verzögert und der Saft zur Nahrung der Früchten angewendet wird, der in den

ersten Jahren blos zur Gewinnung vieler kräftigen Zweige benuzet werden muß.

Von nun an müssen demnach die Bäume nicht nur weniger beschnitten, sondern es muß auch ein grosser Unterschied dabei unter den Obstsorten gemacht werden.

Die Pfersich und Nektarinenbäume bringen ihre Früchten gröstentheils am vorjährigen Holze; folglich müssen alle frischen Triebe ihrer nüzlichen Zweige jährlich im Herbst also beschnitten werden, daß die allerstärksten 15 bis 20 Zoll, die weniger starken 10 bis 12 Zoll und die schwachen nicht über 4 bis 5 Zoll lang bleiben; wobei man sich aber immer nach der Lage eines Leitauges zu richten hat; denn es ist besser in dieser Absicht den Zweig einen Zoll länger oder kürzer zu lassen, weil der Zweig sonst (nach §. 71.) bis zum nächsten Leit- oder Holzauge abstirbt; dabei muß man sich auch an die Fruchtknospen nicht kehren, die mit hinweggeschnitten werden.

Die Aprikosenbäume tragen ihre Früchten nicht nur allein auf dem vorjährigen Holze, sondern auch auf den Spizen und schwachen Reisern, welche das zweijährige Holz treibet; Daher müssen bei der Sommerwartung, wenn die unnüzen Zweige ausgezwikt werden, jene nicht beschädiget, oder mit weggenommen, im Herbst aber die frischen Triebe ihrer nüzlichen Zweige so beschnitten

werden, daß die allerstärksten 15 bis 20 Zoll, die minder starken 10 bis 12 Zoll, und die schwachen nicht über 5 Zoll lang bleiben (ohne Rüksicht auf die Blütknospen zu nehmen, welche mit abgeschnitten werden) um jedem Theile des Baums Tragholz zu verschaffen.

Die Birn- Aepfel- Kirschen und Pflaumenbäume hingegen bringen nicht nur an dem ein und zwei, sondern auch an dem 3 4 und 5 jährigen Holze Früchten, man braucht also hiebei nicht für den Anwuchs neuen Holzes besorgt zu seyn und ihre Zweige in dieser Absicht zu beschneiden, wie der Pfersich und Aprikosenbäume ihre; sondern man lässet die nüzlichen davon (wenn sie ihre Gestalt einmal haben) so lange als sie sind — Alle unnüze (vorwärts stehende oder unsrer Absicht nicht entsprechende und freche Zweige aber, nimmt man an allen Bäumen ohne Unterschied der Obstsorten schon bei der Sommerwartung, (nach §. 83.) und, was davon übrig geblieben, beim Winterschnitt ganz weg.

An den Stellen der Bäume, daran es an Zweigen fehlt, oder wo Luken sind, kürzet man die nächst dabei stehende Schossen im Mai, spätestens mit Anfange des Junius, bis auf etliche Augen ab, um allda den Bäumen mehrere Zweige zu verschaffen, oder wenn hie-

bei etwas übersehen worden, holt man es beim Winterschnitt nach.

Hieraus erhellet wie nöthig es seye, den Bäumen bei ihrer Pflanzung die behörige Weite zu geben; denn wenn hiebei gefehlt worden ist, und sie zu enge stehen: (welches der Fall in den meisten Gärten ist) so müssen die Aeste der nach meiner Anweisung behandelten Bäume bald an einander anstossen, und, wenn sie nicht übereinander hinein wachsen sollen, zu der Zeit, da man sich die schönsten Hofnungen einer reichlichen Obsternde davon zu machen hat, jährlich abgekürzet werden; welches absichtslose Beschneiden derselben viele unangenehme Folgen veranlasset; denn dadurch werden die Bäume nicht nur mit einer Menge unnüzen Holzes angefüllet, weil es ein Grundsaz ist, daß je mehr die Bäume beschnitten werden, desto stärker sie wachsen: sondern man schneidet auch die Blütknospen mit ab, weil die meiste Bäume selbige Anfangs an den leztjährigen Schossen hervorbringen, und die stark treibende Bäume ehe keine, oder nur wenige Früchte tragen, als bis sie mit hinlänglichem nüzlichen Holze versehen sind. Und dieses ist gröstentheils die Ursache der Klage, daß die Zwergbäume nur immer ins Holz wachsen, und keine Früchten bringen.

In Ansehung der Kirschbäume ist hier noch zu bemerken, daß sie ihre meiste Früchten an den äusersten Enden ihrer Zweige, und auf den zarten Schossen des zwei und dreijährigen Holzes tragen; folglich man auf diese sorgfältig Acht haben müsse, damit sie nicht abgestossen, oder bei der Sommerwartung als unnüz weggenommen; jene aber nicht abgeschnitten werden, ausser an den Stellen, wo Lüken mit mehreren Zweigen auszufüllen sind; dieses solte aber nie beim Winterschnitt, sondern nur allein bei der angegebenen Behandlung im Sommer geschehen, weil die Kirschbäume das Messer am wenigsten vertragen können.

§. 85.

Eine Ausnahme von den bisherigen Regeln.

Diese findet bei den Bäumen statt, welche lieber Früchten bringen, als ins Holz wachsen, und daher nur lauter schwache Zweige treiben. Solcher Bäume frisch getriebene Zweige müssen alle Jahre (so lange sie nicht starke Zweige hervorbringen) sehr kurz, bis auf ein Auge auch wohl gar im alten Holze beschnitten werden, ohne sich um ihre Fruchtknospen zu bekümmern, die dabei unter das Messer kommen; denn diese Behandlung ist dem in vorigem §. angeführten Grundsaz gemäß: je mehr die Bäume beschnitten werden, desto stärker wachsen sie; er

wird hier aber nur auf eine andere Art befolgt, als bei den stark ins Holz treibenden Bäumen.

§. 86.

Was bei dem Anbinden der Zweige an das Spalier zu beobachten ist.

Nach dem Winterschnitt geschiehet das Anbinden der Zweige am besten im Frühjahre, und zwar zu der Zeit, wenn die Knospen noch nicht zu sehr aufgequollen sind, weil sie sonst dabei leicht abgestossen werden können. Jeder Ast muß seinen eigenen Plaz haben, und keiner den andern durchkreuzen; die Weite, in welcher die Zweige von einander abstehen, muß mit der Grösse der Früchten, oder der Länge der Blätter in einem Verhältniß stehen. — Sie müssen so wagerecht und nieder, als nur möglich ist, von unten hinauf mit jungen zarten Weiden oder Bast angebunden werden, weil sie in dieser Lage weniger stark ins Holz treiben und viel mehr Früchten bringen, als wenn sie gerade in die Höhe gezogen werden. Der obere und mittlere Theil des Baums bleibt deswegen nicht leer von Zweigen, weil man dahin mit leichter Mühe Zweige leiten kan, wenn man will.

Bei der Behandlung der Bäume im Sommer geschiehet das Anheften der Zweige, von der Zeit an, da die Schossen 6 bis 8 Zoll lang sind, bis sie aufhören zu wachsen, nach vorgedachten Grundsäzen; dabei suche man es zu verhüten daß die Blätter die Zweige und Früchten nicht viel beschatten, und sie des Genusses der Luft und Sonne berauben; man hefte also die Zweige weit genug von einander an, weil sonst das Holz der Zweige nicht zeitig, die Früchte nicht groß und minder delikat werden würden. —

Man lasse auch den Bäumen nicht zu viele Früchten; sondern nehme einen Theil davon je bälder je besser weg, so, daß sie ohngefähr 4 bis 5 Zoll von einander abstehen, weil zu viele Früchten die Bäume in ihrem Wachsthume hindern und sie schwächen. Was man dadurch in ihrer Menge verliehrt, gewinnt man in ihrer Grösse, Schönheit und gutem Geschmak wieder. Doch ist hier die Rede nicht von solchen Zwergbäumen, die ihre Gestalt noch nicht haben; denn diesen solle man (nach §. 84.) die ersten drei Jahre nach ihrer Veredlung keine Früchten lassen.

§. 87.

Von den Vorzügen der bisher angepriesenen Sommerwartung der Obstbäume, vor der gewöhnlichen.

Die bisher empfohlene Behandlung der

Zwergbäume im Sommer hat um ihrer wichtigen Folgen willen grosse Vorzüge, vor der gewöhnlichen, und zwar

a) wird der Saft durch das frühe Auszwiken der unnüzen Schossen blos zur Nahrung der nüzlichen Zweige angewendet, und diese werden dadurch desto vollkommener: anstatt jene den Saft mit diesen getheilet und die frechen ihn gröstentheils allein an sich gezogen haben würden, wenn sie erst bei dem gewöhnlichen Sommerschnitt weggeschaft worden wären. In lezterem Falle werden besonders die Pfersichbäume öfters so geschwächt, daß sie zwar viele Blütknospen hervorbringen, den Besizer aber in seiner Erwartung davon täuschen: weil jene nur ihre lezte Kräften sind, und ihre Aeste in kurzer Zeit hernach gröstentheils absterben.

b) Werden dadurch die Bäume nicht viel verwundet; denn die unbedeutende Wunde, welche der abgenommene Schossen zurük lässet, verwächset sich in wenigen Tagen wieder. Und dieses ist eine wichtige Sache für die Steinobstbäume, welchen alle starke Verwundungen schädlich, ja gar oft tödtlich sind, weil ihr Saft in einer gummiartigen Materie aus den Wunden fliesset. Wie viele und grosse Wunden hingegen werden den Bäumen verursachet, wenn man ihre viele,

öfters sehr dikke, überflüssiger Zweige nach gewöhnlicher Weise abschneidet? Da man sie doch mit viel weniger Mühe hätte in der Geburt erstiken, und dadurch das Leben mancher Bäume verlängern können!!!

c.) Werden durch das frühe Abschneiden der nüzlichen Schossen bis auf wenige Augen, nächst an einer Luke des Baums oder da, wo Zweige fehlen, die Spaliere nicht nur allein geschwinder mit Zweigen begleitet, und andern Zwergbäumen die fehlende Zweige verschaffet; sondern sie haben auch noch Zeit genug, vor dem Herbst völlig reif zu werden; anstatt die Zweige, welche erst nach Anfange des Jun. wachsen, in der Vollkommenheit jenen weit nachstehen müssen. Je vollkommener aber die Zweige unserer Bäume sind, desto leichter können sie der ihnen schädlichen Witterung widerstehen; besonders die empfindliche Pfersichbäume, deren Zweige nicht kräftig genug seyn können, und die öfters blos aus der Ursache nicht fort wollen oder gar zu Grunde gehen, weil ihre Zweige zu schwächlich sind. Und endlich

d.) Wird durch das regelmässige frühe Anheften der nüzlichen Zweige so wohl, als auch durch das Auskneipen der unnüzen Schossen nicht nur die Zeitigung des Holzes;

sondern auch das Wachsthum der Früchten befördert und ihr Geschmak vervollkommet, weil Sonne und Luft überall ungehindert durchdringen können; anstatt es dem Holz und dem Obst sehr nachtheilig ist, wenn sie vom Laub der überflüssigen Zweige im grösten Theil des Sommers beschattet und hernach die Früchte durch das gewöhnliche Wegnehmen der Zweige auf einmal der Sonne ausgesezt werden.

Daß die Bäume viel schöner ins Gesicht fallen, wenn sie also behandelt werden, als wenn die Zweige den Sommer über verwirrt übereinander hängen; und daß diese Sommerwartung viel weniger Mühe macht, als die gewöhnliche; davon will ich weiter nichts gedenken, sondern mit den angeführten Vorzügen, wovon mich meine 24 jährige Erfahrung überzeugt hat, dieses Kapitel beschliessen; in der Hofnung, daß die sorgfältige Beobachtung der darinn enthaltenen Anweisung hinlänglich seyn werde, die Anfänger in der Baumzucht in den Stand zu sezen: ihre Bäume selbst zwekmässiger zu beschneiden, als sie vorher beschnitten worden sind.

Fünftes Kapitel.

Beschreibung des besten = größtentheils Franz = Obsts, so wohl in Absicht seiner Benennung, äusserlich = und innerlichen Eigenschaften und der Zeit seiner Zeitigung; als auch dessen, was die Bäume zum Theil von andern unterscheidet, und am Holz, Laub 2c. kenntlich macht 2c.

§. 88.

Sechs Sorten der besten Aprikosen.

Herr Linnäus hat diese aus Armenien zu uns gekommene Frucht zu den Pflaumen gesezt, sie mit diesen für einerlei gehalten und zum Unterschied die Aprikosen; Pflaumen mit dem ovalrunden Herzförmigen Blatt, genennet.

Unter andern mir bekannten halte ich folgende 6. Sorten für die besten.

1.) Le gros Abricot hatif, die grosse frühe Aprikose. Ist eine längliche glatte Frucht von hellgelber Farbe und saftigem wohlschmekendem Fleische. Sie reift im Juli.

2.) l'Abricot Ananas, die Ananas Aprikose. Sie ist sehr groß, rund, auf der Sonnenseite roth, auf der andern aber gelb; und hat ein dunkel oranienfarbes Fleisch, voll des angenehmsten Saftes. Sie zeitiget im Juli.

3.) l'Abricot panaché, die schekichte Aprikose. Sie zeichnet sich durch ihre Blätter und ihr Holz aus, welch beides gelb-weise Fleken, und wovon sie den Namen hat. Die Frucht ist groß; ihr Fleisch gelb und dessen Saft angenehm. Sie wird im Juli reif.

4.) l'Abricot angouleme, oder Angoumois, auch die rothe Aprikose. Ist eine mittelmässig grosse, auf der Sonnenseite purpurrothe, auf der andern aber gelbröthlichte Frucht; ihr Fleisch gelb, schmelzend und von einem angenehmen weinichten Geschmak, wovon der Stein, dessen Kern süß wie eine Mandel ist, sich ablöset; Sie wird im Juli zeitig. — Der Baum ist etwas kleiner, als andere Aprikosenbäume und hat länglichtere Blätter.

5.) l'Abricot Peche. Die Pfersichaprikose nach ihrem neuen, und nach ihrem alten Namen, die Brüßler Aprikose. Sie ist von mittelmässiger Grösse, fast eyförmig, auf der Sonnenseite roth gedupft, auf der andern aber dun-

kel und grünlich gelb geflekt; ihr Fleisch ist fest und von köstlichem Geschmake. Sie springt öfters auf, ehe sie noch reif wird, so im August geschiehet.

6.) Die Bredaische Aprikose. Diese Frucht stammet aus Afrika und ist eine grosse, runde Frucht; von dunkelgelber Haut; und dunkeln oranienfärbigem mildem Fleische, voll des köstlichsten Safts. Sie reifet im August, und ist die beste Sorte unter den Aprikosen.

Die Oranien- Algierische- Römische- Türkische- und noch einige andere Sorten Aprikosen, kommen den hier beschriebenen an Güte nicht bei, und sind zum Einmachen tauglicher, als auf die Tafel.

---

§. 89.

Sechszehn Sorten der vorzüglichsten Pfersiche.

Die Eigenschaften eines guten Pfersichs bestehen darinnen, daß er ein dichtes, gelbliches Fleisch, voll köstlichen Saftes, eine dünne und an der Sonnenseite dunkel- oder hellrothe, auf der andern aber eine gelbliche Haut habe, und der Stein klein seye.

Unter den bekannten, mehr dann dreissig Sorten, haben die wenigsten diese Eigenschaften; Ich hebe also nur die besten davon aus.

1.) l'avant Peche de Troyes, die frühe rothe Pfersiche. Ist eine kleine Frucht von schön rother Haut, und von weissem, am Steine aber rothen Fleische, das sich gerne davon ablöset, und einen köstlichen Geschmak hat; sie wird mit Ende des Juli reif.

Die Blätter des Baums sind ausgezakt, und die Blumen groß und offen.

2.) la Double de Troyes. Sie ist von mittelmässiger Grösse, rund und auf der Sonnenseite sehr roth; ihr weisses Fleisch ist um den Stein herum roth, wovon es losgehet und einen angenehmen weinigten Saft hat. Sie reift im August.

Die Blumen dieses Baums sind klein und zusammengezogen.

3.) La Pourprée hative, die frühe Purpurpfirsche. Ist eine sehr gute, grosse, runde und rothe Frucht; ihr Fleisch weiß, am Stein roth und voll Saftes, der einen Weingeschmak hat. Sie wird im August zeitig.

Der Baum hat glatte Blätter, grosse und offene Blumen.

4.) La grosse Mignone, die grosse Lieblings-Pfersiche. Sie ist etwas länglicht, auf der Sonnenseite roth gedüpfelt, übrigens gelb; ihr Fleisch aber weiß, und an ihrem kleinen Steine roth, von dem es ger-

ne abgehet; der Saft zukersüß; sie wird im August reif, und für eine der besten Pfirschen mit Recht gehalten.

Die Blätter des Baums sind glatt, und die Blumen groß und offen. Sie muß auf einen Aprikosenbaum okulirt werden, der gegen Süden oder Südosten stehet.

5.) La belle Chevreuse, die schöne Chevreuse. Sie ist mittelmässig groß, länglicht und schön roth; ihr Fleisch weiß und am Stein roth, wovon es sich ablöset; ihr Saft süß und sehr delikat; überhaupt aber eine gute Frucht, die im August reif wird.

Die Blätter dieses Baums sind glatt und die Blumen klein und zusammengezogen.

6.) La Madelaine rouge, die rothe Magdalena. Sie ist eine der besten Pfirschen; groß, rund, schön roth; ihr Fleisch weiß und am Stein roth, von dem es gerne abgehet; ihr Saft süß und von vortreflichem Geschmake; sie zeitigt zu Ende Augusts.

Der Baum hat tief ausgezakte Blätter und grosse, offene Blumen.

7.) La Chancelliere, die Kanzlerin. Ist ebenfalls eine der vorzüglichsten Früchten; in der Form der Chevreuse ähnlich, nur runder; hat ein weises, schmelzendes, vom Steine sich ablösendes und an demselben rothes Fleisch, voll des köstlichen Saftes; sie wird zu Ende Augusts reif.

Die Blätter dieses Baums sind glatt und die Blumen klein und zusammengezogen; sie muß auf einen Aprikosenbaum okulirt werden.

8.) La grosse galande, die grosse Bellegard. Ist eine vortrefliche Frucht, sehr groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelpurpurfärbig; von weissem, schmelzenden und am Steine dunkelrothen Fleische, voll des delikatesten Saftes; der Stein gehet vom Fleisch los, und die Pfirsche wird im September reif.

Die Blätter sind glatt und die Blumen klein und zusammengezogen.

9.) La Bourdine. Ist eine grosse, runde und auf der Sonnenseite schön rothe gute Pfirsche, die ein weises, schmelzendes, und, um den Stein rothes Fleisch hat, von welchem es sich ablöset, voll eines angenehmen weinichten Saftes. Sie reift im September.

Der Baum trägt auch als Hochstamm häufig; hat glatte Blätter und kleine zusammengezogene Blumen.

10.) l'Alberge rouge (violette,) die rothe oder violette Alberge. Ist eine grosse, länglichte, delikate Frucht; sie hat auf der Sonnenseite eine purpurrothe Haut; ein gelbes und am Stein rothes Fleisch, von welchem es abgehet; und dessen Saft einen köst-

lichen Weingeschmak. Sie wird mit Anfange des Septembers zeitig.

Der Baum hat glatte Blätter und kleine zusammengezogene Blumen.

11.) l'Admirable, die Vortrefliche. Ist eine grosse, runde und auf der Sonnenseite rothe Pfirsche; von weisem schmelzendem Fleisch, das am Stein roth ist und gerne davon abgeht; der Geschmak ist köstlich und zukersüß. Sie zeitigt Anfangs Septembers.

Die Blätter und Blumen des Baums kommen den beiden vorigen gleich.

12.) La Rambouillet, der Rambouillon. Diese Pfirsche ist mittelmässig groß, mehr rund als lang, und hat in der Mitte einen tiefen Einschnitt; auf der Sonnenseite ist sie schön roth, und auf der andern hellgelb; ihr Fleisch schmilzt, ist gelb und am Stein roth, von deme es sich ablöset; ihr Saft aber hat einen vortreflichen Weingeschmak; Sie reift im September.

Die Blätter des Baums sind glatt, und die Blumen groß und offen.

13.) Le Tetons de Venus, die Venus-Brust. Ist eine mittelmässige Frucht, mit einer Erhöhung wie die Brust eines Frauenzimmers; übrigens gleichet sie dem Admirable und reift spät im September.

Die Blätter dieses Baums sind glatt;

die Blumen aber klein und zusammengezogen.

14.) La Pourprée tardive, die späte Purpurpfirsche. Ist eine grosse und runde Frucht, von schöner Purpurfarbe; hat ein weisses, schmelzendes, von dem Stein sich ablösendes und an demselben rothes Fleisch; einen zukersüssen delikaten Geschmak, und zeitigt im September.

Der Baum hat sehr starke Schossen (oder Sommertriebe) groß und ausgezakte Blätter; aber kleine und zusammengezogene Blumen.

15.) La Royale, die Königspfirsche. Ist eine vortrefliche, grosse, länglichte Frucht; auf der Sonnenseite dunkel; und auf der andern blaßroth; ihr Fleisch weiß, schmelzend und voll köstlichen Safts; Es löset sich von dem Stein ab und hat an demselben eine dunkelrothe Farbe; Sie wird in der Mitte Septembers reif.

Der Baum hat glatte Blätter; und kleine und zusammengezogene Blumen.

16.) Le gros Pavis rouge de Pompone, oder, la Monstreuse, die ungeheure grosse Pfirsche. Ist eine der vorzüglichsten Früchten; die rund und sehr groß sind, so, daß eine 14. Zoll im Umkreis haben kan; ihr Fleisch ist weiß, schmelzend, und hängt fest am Stein, an welchem es

dunkelroth ist; an der Sonnenseite hat sie eine schöne rothe, und an der andern eine blasse Fleisch-Farbe; sie zeitiget aber erst zu Ende Oktobers, wozu ein warmer Herbst gehöret.

---

§. 90.

Sechs Sorten der besten Nektarinen oder nakten Pfirsichen.

Diese Frucht unterscheidet sich von der vorherigen durch ihre glatte Haut, die ohne Haar ist; und durch ihr festeres Fleisch.

1.) Die frühe Nektarine. Ist eine kleine runde Frucht, von schöner rother Farbe und gutem Geschmak; Sie reift im Juli.

2.) Le Brugnon d'Italie, die italiänische Nektarine. Ist eine schöne grosse Frucht; auf der Sonnenseite dunkelroth und an der Wand schön gelb; ihr Fleisch, voll des köstlichsten Saftes, hängt fest am Stein, und siehet an selbigem sehr roth. Sie zeitigt im August.

Der Baum hat ungezakte Blätter und kleine Blumen.

3.) Le Brugnon de Rome, die römische rothe Nektarine. Sie ist groß; auf der Sonnenseite purpurroth und auf der andern gelb; ihr Fleisch vest, von vortrefli-

chem Geschmak und bleibt am Stein hängen, an welchem es eine rothe Farbe hat. Sie wird im August zeitig.

Die Blätter dieses Baums sind auch glatt die Blumen aber groß.

4.) Le Brugnon d'or, die goldene Nektarine. Ist eine sehr schöne Frucht, gegen die Sonne roth und am Spalier glänzend gelb; ihr Fleisch sehr gelb, und am Stein roth, von dem es nicht gerne abgehet; ihr Saft aber von dem herrlichsten Geschmak; Sie wird frühe im September reif.

5.) Le Brugnon de Newington, die Newingtonische Nektarine. Sie ist die Geschmakvollste unter allen; schön, groß, auf der Sonnenseite lieblich roth, und auf der andern glänzend gelb; Sie hat ein gelbes, festes, mit einem ungemein köstlichen Safte angefülltes Fleisch, das am Stein roth ist und sich nicht gerne vom Stein ablöset; Sie wird mit Ende Augusts zeitig.

6.) La grosse violette hative, die grosse, frühe, violette Nektarine. Sie gehöret mit unter die besten der nakten Pfirschen, und ist mittelmässig groß, auf der Sonnenseite violett; sie hat zwar ein schmelzendes; aber nicht sehr saftiges Fleisch, das jedoch von ausserordentlich angenehmem Geschmak ist; Sie reift zu Ende Augusts.

§. 91.

Acht und Vierzig Sorten der vorzüglichsten Birnen.

1.) Le Petit Muscat, die kleine Muscatellerbirn. Ist eine sehr kleine, mehr rund, als lange Birn, von sehr dünner Schale, auf der Sonnenseite etwas roth, übrigens gelblich; ihr Fleisch schmilzt und hat einen Bisam-Geschmak; Sie wird im Jul. reif.

Der Baum ist sehr fruchtbar und wird groß.

2.) La Cuisse Madame, der Frauenschenkel, auch Wadelbirne. Ist eine ziemlich lange, pyramidenförmige Birne; mit einem langen Stiel und diker Schale; gegen die Sonne braunroth und auf der andern Seite röthlichgrün; ihr Fleisch halbschmelzend und von einem Bisamgeschmak. Sie zeitigt im Juli.

Der Baum hat lange und röthliche Schossen; kleine, platte Augen; und darf nicht auf Quitten veredelt werden.

3.) La grosse Blanquette, die grosse Blanquette. Ist eine grosse, etwas runde Birne; von glatter Schale; kurzem und diken Stiel; von weichem Fleisch und köstlichem Geschmak; Sie reift im August.

4.) La petite Blanquette, die kleine Blanquette, oder Honigbirne. Sie

ist viel kleiner, als die vorige, und gegen den Stiel mehr eingedrukt, welcher auch kurz, aber etwas dünner ist; Sie hat eine glatte Schale von blaßgrüner Farbe; und wird im August reif.

Das Holz dieses Baums ist stärker, als des vorigen.

5.) La Blanquette à longue queue, die Blanquette mit dem langen Stiel. Sie kommt der Form nach Nro. 4. etwas gleich, hat aber einen hohleren und grösseren Stern; und ist am Stiel etwas länger, diker und krumm; die Schale ist sehr glatt, weiß und auf der Sonnenseite röthlich; Das Fleisch halb brüchig, halb schmelzend und voll zukersüssen Safts. Sie zeitigt frühe im August.

6.) La Poire à la Reine, oder: Muscat robine, die Königsbirne oder Ambrabirne. Ist eine kleine, runde Birne; von gelblicher Farbe; schmelzendem Fleisch und gewürzhaften Geschmak; Sie reift im August.

Der Baum ist sehr fruchtbar.

7.) La Poire d'orange rouge, die rothe Orangebirne, oder Gewürzbirne. Sie ist mittelmässig groß, rund, von grünlicher und auf der Sonnenseite von Purpurfarbe; ihr Stern ist sehr hohl, und der Stiel kurz; ihr Fleisch schmilzt, hat einen gewürz-

haften Geruch und zukersüssen Saft; Sie zeitigt im August.

8.) La Poire royale, ou Muſcat d'Aut, ou la Robine, die Königsbirn; oder die August Muscatenbirne. Ist eine der besten Sommerbirnen, rund, platt und einer Bergamotte ziemlich gleich; Sie hat einen langen, geraden und etwas flekichten Stiel; einen hohlen Stern; eine glatte weißlichgelbe Schale; ein Fleisch, das bricht, ohne hart zu seyn; und einen zukersüssen gewürzhaften Geschmak; Sie reift im August.

Der Baum trägt stark.

9.) Le bon Chretien d'été, die Apothekers- oder Zukerbirne. Ist eine sehr gute, grosse, und länglichte Frucht, von glatter Schale, auf der Sonnenseite lieblich roth, auf der andern weißlich grün; ihr Fleisch weder brüchig noch schmelzend, und voll eines süssen, gewürzhaften Safts. Sie reift zu Ende Augusts.

Der Baum treibt lange, gerade, starke und sehr punktirte Schossen, die an der Sonnenseite braunröthlich, deren Augen aber dik und unten breit sind; Das Laub ist klein.

10.) Le Salviati, die Salviatbirne. Ist eine sehr gute, ziemlich grosse, runde und platte Frucht; mit rauer, gelber und auf

der Sonnenseite rother Schale; von zartem Fleisch und süssem gewürzhaften Geschmak; sie hat einen langen Stiel, keinen Stern, und ist an dessen Stelle etwas hohl. Sie reift im August.

11.) La Poire de Prince, die Prinzenbirne. Ist klein, rundlich, auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern gelblich; ihr Fleisch weder zu hart noch zu weich, und voll des angenehmsten Safts. Sie zeitigt zu Ende Augusts, und hält sich gegen drei Wochen lang, das wenige Sommerbiren thun.

Der Baum taugt gut zu Zwergbäumen, treibt kleine Schossen und hat rundliche dike Blätter.

12.) La grosse Mouille bouche, die grosse Wasserbirn, oder französische Madame. Ist eine grosse runde Birne; hat eine glatte, grüne Schale, die auf der Sonnenseite braunröthlich ist; einen kurzen und diken Stiel; ein schmelzendes Saftvolles Fleisch, wenn man sie nicht am Baume zu reif werden lässet, sonsten sie mehlich wird; sie zeitigt im August.

Der Baum trägt stark, als Zwerg- und hochstämmig; hat ein starkes, krummes und niederwärts gebogenes Holz, und Blätter, die mit weissem Staub bedeket sind.

13.) La Bergamott d'été, die Sommer-

Bergamotte. Ist eine mittelmässig grosse, runde Birne; hat einen kurzen, vertieftsizenden, diken grünen Stiel; eine dike gelblichgrüne, und gelbgedupfte Schale; ein halbbrüchich = halb schmelzendes Fleisch, von einem angenehm säuerlichen Geschmak. Sie reift im September, und muß, ehe sie zu zeitig ist, vom Baum genommen werden, sonsten sie mehlich und taig wird.

14.) La Bergamotte d'Automne, die Herbstbergamotte Ist der vorigen in der Form gleich, und öfters etwas kleiner, auf der Sonnenseite blaßroth, übrigens gelblichgrün; ihr Fleisch schmelzend, voll säuerlich = süssen gewürzhaften Saftes. Sie zeitigt im Oktober und hält sich bis in den November.

Der Baum dieser beiden Birnen treibt kurze, sehr dike, hellgraue mit grün vermischte, klein punktirte Schossen, die mit feiner Wolle überzogen, und deren Augen lang, rund, dik und spizig; die Blätter aber weißgrün und gleichsam mit einem Schimmel überzogen sind.

15.) La Bergamotte de Suisse, die Schweizerbergamotte. Sie ist etwas runder als die beiden vorherbeschriebenen Birnen, hat eine zähe grünliche und rothgestreifte Schale; ein schmelzendes Fleisch von zwar angenehmen aber nicht so gewürzhaften Ge=

schmak, als leztere. Sie reift im September und bleibt bis in Nov. gut.

Der Baum macht dünne Schossen.

16.) Le Beure blanc, die weisse Butterbirne. Ist eine sehr gute, grosse, und gegen ihren kleinen Stern dike Birn; ihr Stiel ist kurz und dik; ihre Schaale glatt, auf dem Baum grün und auf dem Lager bei ihrer Zeitigung Citronengelb; ihr Fleisch zerschmilzt wie Butter und ist voll süssen gewürzhaften Safts. Sie reift im Oktober, bleibt bis in den December eßbar, wird aber endlich mehlich.

Der Baum ist ungemein fruchtbar, und taugt zum Zwergbaum recht gut, seine Schossen sind dik, deren Augen rund, kurz und spizig; und die Blätter hellgrün und groß.

17.) Le Beure gris, die graue Butterbirne. Ist nach Beschaffenheit der Lage und des Bodens theils sehr groß, theils klein, übrigens in der Form lang; ihre Schale grünlichtgrau und manchesmal auf der Sonnenseite roth; Ihr weißgrünliches Fleisch zerfließt und ist voll zukersüssen Safts. Sie reift im September, und wird einige Wochen hernach taig.

Der Baum macht dike Schossen die an der Sonnenseite von hellbrauner und an der andern von grauer Farbe, auch klein punktiret sind; längliche Augen und grosse breite,

am Stiel aber etwas runde Blätter haben.

18.) Le Beure rouge, die rothe Butterbirn. Ist, obwohl nur eine Varietät von den beiden leztbeschriebenen, doch die vorzüglichste unter ihnen, in Rüksicht ihres vortreflichen aromatischen und minder wässerichen Saftes. Auf der Sonnenseite ist sie braunroth, und öfters roth gedupft. Sie zeitigt im September, und hält sich bis in November.

Alle die Butterbirnsorten werden zu Zwergbäumen am besten auf Quittenstämme veredelt.

19.) La Verte longue, ou Mouille bouche d'automne die lange grüne, oder Herbstwasserbirn. Ist lang und ganz grün bei ihrer Zeitigung; ihr Fleisch zerfließt, und ist voll Safts, der, wann sie in einem trokkenen Boden auf einem Kernstamm wächset, zukersüß ist; Sie reift im October und hält sich in manchen Jahren bis in den December.

20.) Le Messire Jean, blanc & gris, der weisse, oder graue Hanß. Aus diesen Früchten werden zweierlei gemacht, sie sind aber nur einerlei; denn ihre verschiedene Farbe kommt entweder von der Verschiedenheit des Bodens her, darinnen sie wachsen, oder auch von dem Stamme, worauf sie gepfropfet sind. Auf einem Kernstamm

und in einem = weder zu nassen, noch zu trokkenen Boden ist diese Frucht eine der besten Herbstbirnen; in einem sehr trokkenen Boden aber taugt sie nichts; und auf einem Quittenstamme wird sie steinigt. Sie ist groß, rundlich, von rauher und insgemein brauner Schale; ihr Fleisch brüchig und voll zukersüssen Safts. Sie reift im October und hält sich bis in Jenner.

Die Schossen des Baums sind braunroth, und hie und da weiß punktirt; dessen Blätter aber dunkelgrün und glänzend.

21.) La Poire du Vigne, die Weinbirn. Ist eine schöne, runde, mittelmässig grosse Birn, von dunkelrother Schale, langem und dünnen Stiele; hat ein schmelzendes Fleisch voll klebrichen Safts und ist zum Wein vortreflich; Sie reift im October und hält sich nicht lange.

Der Baum wird sehr groß und hängt sich so voll, daß ein Baum 6. Rheinische Ohm Wein geben kan.

22.) La Rousseline, die Russeline. Sie gleichet der Russeletbirne (Nro. 38.) in etwas, hat eine glatte und auf der Sonnenseite rothe, mit braun gestreifte Schale; ein zartes Fleisch voll des angenehmsten aromatischen Safts; Sie zeitigt im October, hält sich aber nicht lange, weil sie in der Mitte gerne fault.

23.) Le Sucre verd, die grüne Zukerbirne. Sie ist der Form nach der Winterdornbirne (Nro. 35.) ähnlich, aber kleiner; Ihre Schale sehr glatt und grün; ihr Fleisch wie Butter und voll des köstlichsten, zukersüssen Safts; wenn sie aber auf einen Quittenstamm veredelt ist, wird sie steinig; Sie reift im October und dauert lang.

Des Baums Schossen sind rothbraun und punctirt, und die Augen klein, die Blätter aber sehr groß und länglich.

24.) La Marquise, die Herzoginbirne. Sie ist sehr dik, grünlichgelb und grün punctirt, und wird auf dem Lager gelb, auf der Sonnenseite aber röthlich; ihr Fleisch ist schmelzend und voll niedlichen gewürzhaften Saftes. Sie reift im November, und bleibt etliche Monathe gut.

Der Baum taugt gut zum Zwergbaume, und ist fruchtbar. Er treibt dikke lange und gerade Schossen, die grau und ohne Dupfen sind; spize Augen und nur wenig gezakte Blätter haben.

25.) La Bergamotte crassant, ou Beure plat, die platte Butterbirne. Ist eine ziemlich grosse, runde Birn, von grünlichgelber, mit braun vermischter, rauher Schale; an beiden Enden hohl wie ein Apfel, ihr Stiel sehr lang und krumm; ihr Fleisch wie Butter, und voll delikaten, gewürzhaften

Saftes. Sie wird im November eßbar, hält sich ungefähr sechs Wochen, und ist eine der besten Birnen, zu dieser Zeit.

Der Baum taugt wohl zu Hochstämmen und treibt lange hellgraue, und etwas gebogene Schossen, mit runden Augen.

26.) Lansac, oder la Dauphine, Lansak-Dauphinsbirne. Sie ist rund und fast so dik als hoch, vornen platt, gegen den Stiel länglich; der Stiel lang, ziemlich dik und fleischig; das Auge oder der Stern groß; ihre Schale glatt und grünlichgelb auf dem Lager; ihr Fleisch gelb, zart und schmelzend; ihr Saft zukersüß und von etwas aromatischem Geschmak. Wenn diese Birne auf einen Kernstamm gepfropft wird, ist sie eine der besten dieser Jahrszeit; aber auf einem Quittenstamm, oder in sehr trokenem Boden ist sie klein, steinigt und von schlechtem Werth; Sie reift im November, und hält sich bis in Februar.

Die Schossen des Baums sind mittelmässig, grau punktirt, auf der Sonnenseite hellröthlich und auf der andern grünlichtgrau, mit diken, und spizen Augen.

27.) Le Martin sec, die trokene Martinsbirne. Ist groß, länglich, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern hellroth; ihr Fleisch zart, brüchig, wohlriechend und zukersüß. Auf einen Kernstamm vere-

delt ist es eine votrefliche Birne; auf einem Quittenstamm aber wird sie steinicht; Sie zeitigt im November, und hält sich zwei Monate lang.

28.) l'Aimadote, die Amadotbirne. Ist eine mittelmässiggrosse, lange und oben platte Birne; hat eine rauhe und röthliche Schale; und ein trokenes Fleisch, aber von köstlichem gewürzhaftem Geschmak, wenn sie auf einen Kernstamm veredelt wird; Sie wird im December zeitig und bleibt bis in Februar gut.

Dieses Baums Holz ist gemeiniglich dornicht und wird für sehr gut gehalten; die schmelzende Birnen darauf zu veredlen, weil sie etwas von seinem lieblichen, gewürzigten Geschmak erhalten.

29.) La Merveilleuse, die bewunderns-würdige Birne. Sie gleichet der St. Germain, ist aber viel grösser; ihre Schale zähe, hellgrün und punctirt, welche auf dem Lager gelb wird; ihr Stern nicht groß und etwas flach; ihr Fleisch zart, zerfliessend und voll zukersüssen und gewürzhaften Safts; Sie reift im December und gehöret unter die besten Früchten dieser Jahrszeit.

Wenn sie auf einen Kernstamm veredelt wird, ist sie delikater, als auf einem Quittenstamm.

30.) La Louise bonne, die gute Louise. Sie kommt der St. Germain in etwas gleich, ist aber nicht ganz so spizig; ihr Stiel ist sehr kurz, fleischicht und etwas gekrümmt; ihr Aug klein; ihre Schale sehr glatt, grün und auf dem Lager weiß; ihr Feisch ausserordentlich zart und voll süssen Safts, insonderheit, wann sie in einem trokkenen Boden wächset. Sie reift im December.

31.) Le Colmar, Bergamotte tardive, die Colmarbirne, späte Bergamotte. Ist eine herrliche, grosse und oben platte Birne; in der Mitte diker als oben und gegen den Stiel hin, der kurz, krumm und dik ist, lauft sie dünne zu; ihre Schale ist grünlich, mit einigen gelben Puncten, und auf der Sonnenseite etwas gefärbt; ihr Auge groß und tief ausgehöhlt; ihr Fleisch zart, schmelzend und sehr süß. Sie lässet sich vom December an, öfters bis in April essen.

Der Baum taugt besser ans Spalier, als zum Hochstamm, treibt lange, dike, rothbraune Schossen, die stark punctirt sind; dike und kurz beisammen stehende Augen; grosse, ungezakte Blätter, mit langen Stielen.

32.) l'Echasserie, ou verte longue d'hyver, die lange grüne Winterbirne.

Sie hat die Form einer Citrone; eine glatte unebene Schale, die grün und punktirt, bei ihrer Zeitigung aber gelb ist; einen geraden und langen Stiel; ein kleines und nicht hohles Auge; ein wie Butter zerfliessendes Fleisch, von zukersüssem Gewürzgeschmak; Sie reift im December, und hält sich bis in März.

Der Baum trägt sehr viele Früchten; sein Holz ist schwach, seine Schossen sind mittelmässig dik, lang, hellbraun und weiß punctirt; die Augen daran länglich, spiz und etwas gebogen; die Blätter hellgrün, groß, sehr spizig und gezakt, mit langen Stielen.

33.) La Virgouleuse, die Virgulöse, auch Glaßbirne genannt. Ist eine zimlich grosse, lange, grüne, und auf der Sonnenseite röthliche Birne, die bei ihrer Zeitigung gelb wird; Sie hat einen etwas krummen, kurzen und fleischigen Stiel; ein mittelmässig grosses und hohles Auge; ein schmelzendes Fleisch voll eines delikaten gewürzhaften Safts; Sie reift im December und dauret bis in Januar.

Der Baum treibt lange und starke Schossen, die grau punctirt sind, grosse Blüten und Blätter, welch leztere in der Mitte eine Rinne haben: Er taugt gut ans Spalier.

34.) l'Ambrette, die Bisambirne. Sie gleichet der l'Echasserie (Nro. 32.) in der

Form etwas, hat aber eine braunröthliche Schale, ein grösseres und hohles Auge; ihr Fleisch ist schmelzend, zukersüß, wohlriechend, und von gewürzhaftem Geschmak; ihre Kerne sizen in grossen Fächern und sind groß und schwarz; Sie zeitigt im November und hält sich bis Lichtmeß.

Das Holz des Baums ist ziemlich dornicht, wenn sie auf Kernstämme veredelt ist; seine Schossen sind grünlichtgrau.

35.) l'Epine d'hyver, die Winterdornbirne. Ist eine herrliche, grosse Frucht, gegen 2. Zoll dik und 3. Zoll hoch, wie eine Pyramide geformt; hat eine sehr glatte, blaßgrüne und mit starken Punkten überall bestreute Schale, welche auf dem Lager ins Gelbe fällt; einen kurzen und dünnen Stiel; ihr Fleisch zergeht wie Butter und ist voll süssen aromatischen Safts, wenn der Baum nicht in nassem Boden stehet, oder kein nasser Sommer einfällt; Sie reift im November und bleibt bis in Februar gut.

Diese Birne hat den Namen nicht von Dornen des Baums, die er nicht hat, sondern von ihrem Stiele, der wie ein Stachel aus der Birne herauskommt; Seine Schossen sind nicht sehr stark und an jedem Auge etwas gebogen und weiß punktiret, und die Augen fast dreiekigt.

36.) Le Saint Germain, die Sankt Ger-

main. Ist groß, lang, oben rund; ihre Schale etwas rauh, grün, voll grauer Punkten, und wird auf dem Lager gelb, ihr Fleisch sehr schmelzend und delikat, wann sie in einen warmen trokenen Boden gepflanzet wird; aber in einem feuchten Boden bekommt sie einen herben unangenehmen Geschmak, so, daß man sie in diesem Falle für eine ganz andere Frucht hält. Im ersten Falle ist sie eine der allerbesten Birnen und zeitigt im November und bleibt 3. Monath gut.

Der Baum taugt zu Hochstämmen und Zwergbäumen, muß aber eine warme Lage haben und auf Kernstämme veredelt seyn; Seine Schossen sind an Hochstämmen mittelmässig dik, an Zwergbäumen aber oft sehr dik und lang, übrigens grau grün und auf der Sonnenseite röthlich; und die Augen kurz, dik und spiz.

37.) Le Doyenne gris, le doyenne d'hiver, die graue Doyenne, oder Winterdechantsbirn. Sie gehört unter die Butterbirnsorten und ist eine der besten davon; Sie hat eine glatte und graue Schale, die sich auch bei ihrer Zeitigung nicht verändert; einen diken nnd etwas vertieften Stiel; ein schmelzendes Fleisch voll zukersüssen Safts; Sie reift im November, und hält sich bis in December.

Die Veredlung dieses Baums gehet auf Quitten- und Kernstämme an; seine Schossen sind dünn, grüngrau, auf der Sonnenseite röthlich und sparsam mit kleinen Puncten bestreuet; die Augen dik, nicht ganz spiz nnd etwas eingedrukt, und die Blätter schmal und lang.

38.) Le Besi de Cassoy, le Rousset d'Anjou, oder le petit Beure d'hyver, die kleine Winterbutterbirne. Ist klein, rundlich, von gelber Farbe mit rothen Fleken; ihr Fleisch schmilzt und ist voll des köstlichsten Safts; Sie reift im December und hält sich bis in den Merz.

Der Baum trägt ausserordentlich viele Früchten, die er an den Enden der Schossen in grossen Büscheln bringt, wenn sie nicht weggeschnitten werden.

39.) Le Rousselet d'hyver, die Winter-Rousselet. Sie wird von vielen für Martin sec gehalten, ohneracthet sie von selbigem ziemlich verschieden ist; ihre Farbe ist grünlichtgelb; ihr Stiel lang und dünne; ihr Fleisch schmilzt wie Butter und ist voll süssen Safts; die Schale aber streng, so, daß, wenn sie ungeschält gespeiset wird, man ihre Güte verkennet. Sie hält sich bis in Merz.

40.) La Bergamotte de Bugi, oder de Paques, die Winter oder Osterberga-

motte. Ist eine vortrefliche, sehr grosse, runde und gegen den Stiel hin etwas längliche Birn; sie hat ein plattes Auge und eine grüne grau punktirte Schale voll rauher Warzen, die bei ihrer Zeitigung gelblich wird; ihr Fleisch ist etwas brüchich und bei guter Witterung voll süßsäuerlichen, angenehmen Saftes. Sie ist vom Jenner an bis in April eßbar.

Der Baum muß auf Kernstämmen fortgepflanzet werden, südostwärts und in einem guten Boden stehen, sonsten die Früchte einen unangenehmen Geschmak bekommen und steinicht werden; Seine Sommerschossen sind kurz, dik, graugrün und klein punktiret, dabei an jedem der Augen, die dik und spizig sind, etwas gebogen; Seine Blätter aber groß, schöngrün und fein gezakt.

41. Le Muscat d'Allemand, die deutsche Muscatellerbirne. Ist eine unvergleichliche mehr lange als runde Birne, von bräunlicher, und an der Sonnenseite rother Farbe; ihr Fleisch zerschmilzt wie Butter und hat einen erhabenen gewürzhaften Geschmak; Sie ist im Merz genießbar und hält sich öfters bis in den Junii.

42.) La Bergamot d'Hollande, die Holländische Bergamotte Ist eine der vorzüglichsten Winterbirnen, groß, rund und von grüner Farbe, mit braunen Fleken,

auf dem Lager wird sie hellgelb, ihr Fleisch ist halbschmelzend, voll des köstlichsten Safts; Sie hält sich eben so lang, als die vorgedachte.

Des Baums Schossen sind stark, an deren diken Augen etwas gebogen, grünlich und auf der Sonnenseite gelbbraun, punktiret und mit grauer Wolle übrzogen, die Blätter aber groß.

43.) La Poire de Naples, die Neapolitanische Birne. Ist ziemlich groß, lang, grünlichtgelb und auf der Sonnenseite rothbraun; ihr Fleisch halb brüchich, süß und sehr angenehm; Sie hält sich bis in April.

Diese Frucht muß nicht auf Quitten, sondern auf Kernstämmen fortgepflanzt werden.

44.) Le bon Chrétien d'hyver, die Winter-Apothekers-oder Zukerbirn. Sie ist sehr groß, lang, pyramidenförmig; ihre Schale grün, und auf der Sonnenseite roth, welche auf dem Lager bei ihrer Zeitigung gelb wird; ihr Fleisch zart, brüchich und voll zukersüssen angenehmen Safts. Sie hält sich öfters bis in den April.

Der Baum ist sehr fruchtbar, wird groß und treibt starke Schossen, muß aber auf einem Kernstamm veredelt und in einen guten Boden, an eine Mauer südostwärts als Spalier gepflanzet werden; dabei vielen Raum

haben, damit man seine Aeste der Länge nach horizontal ziehen kan.

45.) l'Angelique de Bordeaux, die Angelika oder englische Birn Ist eine vortrefliche, der Winterapothekersbirne in der Form etwas gleichende aber nicht so grosse Birne; ihre Schale glatt, gelblichtgrün, braun punktiret und auf der Sonnenseite purpurroth; ihr Stiel sehr lang; ihr Fleisch zart, und voll sehr süssen Safts; Sie reift im Februar und März und hält sich sehr lang.

46.) Le Besi de Chaumontel, oder Beure d'hiver, der Wildling von Chaumontell, oder die Winterbutterbirn. Ist ziemlich groß; ihre Schale nach Beschaffenheit des Bodens gelb oder blaßgrün und auf der Sonnenseite purpurroth, manchesmal auch nicht roth, sondern nur gelblich und grau geflekt; ihr Fleisch halbschmelzend, voll des vortreflichsten gewürzhaften Saftes; Sie reift im November und bleibt bis in Februar gut; und ist die beste Winterbirn.

Der Baum ist als Zwerg und Hochstamm sehr fruchtbar, treibt schwache, auf der Sonnenseite röthliche, wenig punktirte und mit feiner weißgrauer Wolle überzogene Schossen, deren Blätter tief gezakt sind.

47.) Passe tout, die Vorzügliche. Sie gehöret unter die besten Winterbirnen, gleichet der Virgouleuse in der Gestalt, ist

aber etwas kürzer; ihre Schale ist bei ihrer Zeitigung gelb und öfters röthlich auf der Sonnenseite; ihr Fleisch gelb, schmelzend, sehr saftig und süß; Sie reift im November und hält sich bis Lichtmeß.

48.) La Sarasine, die Sarasine. Mit dieser Birne, welche in Frankreich für die beste in der Welt gehalten, und daher ein Stamm davon viermal so theuer bezahlet wird, als der Stamm von einer jeden andern Sorte, mache ich den Beschluß meines Birn-Registers.

Sie ist sehr groß, bei dritthalb Zoll lang und zween Zoll dik, hat einen halb Zoll langen diken Stiel, und ein ganz flaches Auge, gegen welches hin die Birne von ihrer Dike etwas verlieret und spiziger wird, so, daß man sie nicht wohl auf das Auge stellen kan; ihre Schale ist bei ihrer Zeitigung auf der Sonnenseite rothbraun und grau punctirt, und auf der andern blaßgelb; ihr Fleisch weiß und fast schmelzend, der Saft aber hat einen süssen gewürzhaften und ausserordentlich delikaten Geschmak; ihre Kerne sind schwarz, lang, spizig, aber zum Theil unvollkommen. Was diese Birne noch besonders empfiehlet, ist: daß sie sich länger, als alle bisher bekannte Birnen, und zwar: bis in den November folgenden Jahrs hält.

Unter den hier beschriebenen Birnen sind die vorzüglichste zum Roheſſen für alle Jahrszeiten begriffen und blos die minder guten, nebst denen, welche nur einen Werth in der Kuchen und beim Mosten haben, weggeblieben. Unsere deutsche gute Birnen aber, z. B. Sommer- und Winter-besten, oder Eyer-Birnen, Geißhirtlen, Zwobuzzerinnen ꝛc. sind ohnehin bekannt genug.

---

§. 92.

Sieben und Zwanzig Sorten der vortreflichsten Aepfel.

1.) La Calville rouge dété, der rothe Sommercalville oder Erdbeerapfel. Ist ein mittelmässig grosser, schön rother Apfel, von zartem, weiß und rothmelirten Fleisch, das einen Erdbeer-Geschmak hat; Er reift im August und hält sich nicht über 14. Täge, da er mehlig wird.

Der Baum wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar und taugt gut zum Spalier; seine Triebe sind zimlich dik, dunkelbraun und stark punktirt; die Augen dik und die Blätter groß.

2.) La Reinette d'été, die Sommerrenette oder der Himbeerapfel. Er ist grau,

roth gestreift oder punktirt; von mürbein, saftigem Fleisch; Er wird im August reif.

3.) La Passe pomme rouge, der rothe Augustäpfel. Ist ein sehr guter, rother und kleiner Apfel; sein Fleisch zart, weiß und nicht sehr saftig, aber desto niedlicher im Geschmak; Er zeitigt in der Helfte des Augusts.

Der Baum ist zu Zwerg am schiklichsten, weil er klein bleibet; seine Schossen sind kurz, schwach und gepudert: die Augen spiz und dik, und die Blätter oval.

4.) La Calville blanche dété, der weisse Sommercalville. Er hat Aehnlichkeit mit dem rothen Sommercalville, übertrift ihn aber doch; sein Stiel ist mit Fleisch etwas übernachsen; sein Fleisch weiß und von weinigtem Geschmak; er reift im August und hält sich 4. bis 6. Wochen.

Der Baum schikt sich besser an das Spalier, als zum Hochstamm.

5.) LeRambour, der Rambur. Ist groß, grün, und auf der Sonnenseite roth, mit gelben Fleken; Sein Fleisch zart und von angenehmem Geschmak. Er ist zu Anfange des Septembers reif.

6.) La Calville rouge d' automne, der rothe Herbstcalville, oder Erdbeerapfel. Ist ein delikater, schöner, rother und länglichter Apfel; sein Fleisch zart,

mürb und unter der Schale roth, von wenigem Geschmak, der den Erdbeeren nahe kommt, sein Kernhauß weit, darinnen die Kerne loß sind und klappern, wenn man ihn schüttelt; Er wird im November reif, und dauret bis Weihnachten.

Der Baum wird nicht groß, und zeichnet sich durch viele Knoten aus, wenn er etwas alt ist; Er schikt sich sehr gut zum Zwergbaum; seine Schossen sind dunkelbraun und wollig; seine Blätter lang, breit und stark gezakt.

7.) La grosse Reinette grise d'automne, die grosse graue Herbstrenette. Ist ein grosser, mehr rund als langer, sehr guter Apfel; seine Schale rau and hie und da grün gestreift, die auf dem Lager dunkelgelb wird; Sein Fleisch grünlich, saftig, und von delikatem Weingeschmak. Er ist im November reif und hält sich etliche Monate lang.

8.) La Pomme d'or, oder le Pepin d'or, der englische Goldapfel, oder Gold-Pepin. Ist einer der vortreflichsten Aepfel; mittelmässig groß, dem Bostdorfer etwas ähnlich, nur länglicher; seine Schale glatt, und endlich goldgelb; sein Fleisch gelb, zart und voll süssen, gewürzhaften Safts.

Der Baum trägt viele Früchten, wird mittelmässig groß, und ist daher zu Zwergbäumen sehr tauglich; seine Schossen sind

mittelmässig stark, lang, rothbraun, wollig, und viel punctirt; seine Augen kurz und eng beisammen; seine Blüte öfnet sich nur halb, wie die der Borstdorfer Aepfel; seine Blätter sind stark, grün, regelmässig, aber nicht tief gezakt und an beiden Enden spiz.

9.) La Calville blanche à Cotés, der weisse Calville. Dieser herrliche Apfel kan wohl der König unter den Aepfeln genennet werden. Er ist groß und mit hohen Ekken besezt; seine Schale glatt, glänzend, blaßgelb und auf der Sonnenseite manchmal röthlich, sein Fleisch ungemein zart, weiß, saftig und hat einen köstlichen weinigten Ananas-Geschmak; Er zeitigt im November und hält sich öfters bis in den Mai.

Der Baum hat einen schönen Wuchs, ist sehr fruchtbar und schikt sich recht wohl zum Spalier, daran seine Früchte eine ausserordentliche Grösse erlangen; Seine Schossen sind dunkelbraun, wollig und an jedem Auge etwas gebogen; die Augen etwas kurz, die Blüte sehr groß, die Blätter lang und breit, auch stark gezakt, so daß die Zaken wieder kleine Zaken haben.

10.) La Reinette d'oré, die Goldrenette. Ist ein vortreflicher Apfel, mittelmässig groß, und in der Gestalt fast wie der Pepin; seine Schale rauh, bräunlich gelb, theils punktirt, theils linirt; sein Stiel fleischicht, weißlichtgelb,

zart und von einem gewürzhaften weinsäuerlichen Geschmak; Er wird um Weyhnachten zeitig und hält sich bis in den April, muß aber, so lange es nicht reifet, am Baume bleiben.

Dieser Baum, so wie aller übrigen Renettensorten ist an seinen rauhen, grossen und dunkelgrünen Blättern kenntlich; die Schossen sind lang, stark, braun und weiß punktiret; die Augen platt, die Blüten groß, durchausroth und sehr wohlriechend.

11.) La Reinette grise d'hyver, die graue Winterrenette. Ist ein sehr guter mehr rund als langer Apfel von mittlerer Grösse; seine Schale grau und rauh, sein Fleisch grünlich weiß, mürb, saftig und von einem süssen Geschmak. Er zeitigt im December und hält sich bis in Sommer.

12.) La Reinette non pareille, die unvergleichliche Renette. Ist nicht groß und rundlicht; die Schale zart und grün; das Fleisch zart, grünlichtweiß, saftig, und von delikatem Geschmak; diese Renette läßet sich ein ganzes Jahr aufhalten.

13) La Reinette rouge, die rothe Renette. Dieses ist ein herrlicher ziemlich grosser Apfel; seine Schale glatt, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern gelb und öfters braungeflekt oder gestreift; sein Fleisch unter der Schale röthlich; übri-

gens gelblich und mild, das einen süssen und vorzüglich guten Geschmak hat; er reift im Janvar und dauert etliche Monathe.

14.) La Reinette glacé, die Glaßrenette. Ist ein theils kleiner, theils mittelmässiger Apfel; seine Schale glatt, gelblich grün und auf der Sonnenseite roth; sein Fleisch hart, aber saftig und delikat; Er hält sich lange.

15.) La Reinette verte, die grüne Renette. Ist etwas grösser, als die Goldrenette und länglicht; ihre Schale grün, sehr zart, und durchsichtig; ihr Fleisch saftig und von gutem Geschmak.

16.) La Reinette d'Allemagne. Ist der allgemein bekannte vortrefliche Bostdorffer-Apfel; nur Schade, daß er so spat Früchte zu bringen anfängt, welches oft zehen Jahre von der Veredlung an dauret, weswegen er nicht zu Zwergbäumen tauget; übrigens ist er sehr fruchtbar und kan sehr alt werden.

17.) Le Pomme d'Apis, der apische Apfel, oder Pommedapis. Ist klein, rund und platt gedrukt; seine Schale glatt, glänzend, grün, auf drr Sonnenseite dunkelroth und wird auf dem Lager weißgelb; sein Fleisch weiß, hart und von angenehmem süssem Geschmak; Er zeitiget im December und hält sich bis in Mai, muß aber lange auf dem Baume bleiben.

Der Baum treibt lange Aeste gerad in die Höhe, und taugt besser zu Hochstämmen als zu Zwerg, weil er eben so spat, als der Bostdorfer, Früchte zu bringen anfängt; Seine Schossen sind dünn, und schwarzbraun, voller Puncten; die Augen sehr dik; die Blätter klein und an der Spize am breitesten.

18.) La Pomme violette, der Violen-Apfel. Er hat den Namen von seinem den Merzviolen ähnlichen Geruch; ist groß, länglicht und fast wie der rothe Calville formiret; seine Schale duukelroth gestreift; sein Fleisch fest und dessen Geschmak süß und gewürzhaft.

19.) La Fenouillette grise, der graue Fenchelapfel. Ist ein länglichter Apfel von mittlerer Grösse, von graulicher Schale und zartem Fleisch, das nach Anis schmekt. Er zeitigt im December und dauret bis Lichtmeß.

Der Baum wird durch sein weisses Holz, seine weißliche Blätter und ganz weisse Blüte kenntlich.

20.) La Pomme Figue, ou sans Fleurie, der Feigen-Apfel. Ist wegen seiner Sonderbarkeit berühmt, daß er ohne Blumenblätter blühet, seine Frucht aber ist von keinem grossen Werth.

21.) La Pomme de Jerusalem, der Jeru-

salems-Apfel. Ist ein köstlicher, mittelmässig-grosser und gegen das Auge etwas sich zuspizender Apfel, mit langem Stiel; seine Schale bräunlicht und rosenroth changirt; sein Fleisch sehr zart, weiß und unter der Schale öfters röthlich, voll säuerlichen delikaten Safts; Er zeitigt im December, und hält sich bis in April.

Der Baum trägt bald und viele Früchten; seine Schossen sind kurz und dünn, die Augen lang, dik und weißlich; die Blumen roth marmorirt und die Blätter sehr spizig.

22.) La Pomme d'Ananas, der Ananasapfel. Dieser Apfel gehöret mit unter die vorzüglichsten, und ist mittelmässig groß; seine Schale sehr glatt, glänzend, und lichtroth mit dunkelrothen Streifen; sein Fleisch gelblich und von köstlichem Geschmak. Er zeitiget um Weihnachten, und hält sich bis Lichtmeß.

Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar.

23.) La Pomme de Normandie, der Normanische Apfel. Ist ein eben so schöner als delikater Apfel; seine Schale auf der einen Seite rein, weisse, und auf der Sonnenseite schön roth, welche beide Farben sich sehr niedlich in einander verliehren; sein zartes Fleisch hat einen ausserordentlich angenehmen Geschmak; Er zeitigt im December und hält sich lange.

24. La Pomme de St. Louis, der St. Ludwigsapfel. Ist auch ein vortreflicher, weiser, renettenartiger Apfel von saftigem Fleisch, das einen sehr delikaten Geschmak hat.

25.) Le Courpendu gris, der graue Kurzstiel. Ist ein sehr vorzüglicher Apfel von mittelmässiger Grösse, seine Schale rauh, auf der Sonnenseite schön roth und auf der andern grünlich roth; sein Stiel dik und sehr kurz; sein Aug tief; sein Fleisch etwas fest, von süssem angenehmen Geschmak, und von Geruch, wie Violwurzeln. Er reift im December und hält sich sehr lange, muß aber bis in spaten Herbst am Baum bleiben.

Der Baum wächst stark; seine Schossen sind dik, kurz und dunkelbraun, wollig und sehr klein punctirt; die Augen breit und platt.

26.) La Pomme Royale d'Angleterre, der englische Königsapfel. Ist ein herrlicher, grosser, länglicher Apfel; seine Schale goldgelb; sein Auge vertieft; sein Fleisch zart, mild und von erhabenem Gewürz-Geschmak; Er hält sich bis in April.

27.) Le Drap d'or, der goldgestikte Apfel. Er ist grösser als die Goldrenette; seine Schale glatt, goldgelb, braun geflekt und punctirt; sein Fleisch mild und

von angenehmem Geschmak; Er hält sich bis in Jenner.

Der Baum ist fruchtbar; seine Schossen sind mittelmässig dik, lang, dunkelbraun und grün punctirt; die Augen breit, und die Blätter groß.

Andere gute Sorten Aepfel, als der rothe weisse Bietigheimer, Fleiner-Aepfel ꝛc. sind ohnehin schon bekannt genug.

§. 93.

Achtzehen Sorten der besten Pflaumen.

1.) Le Damas noir hatif, die frühe Damascener oder Maroko-Pflaume. Ist eine grosse, runde Frucht, die in der Mitte einen Spalt hat, wie die Pfirschen, von schwarzer Farbe und mit violettem Staub bedekt; ihr Fleisch ist gelb, saftig, süß und löset sich vom Stein ab; Sie reift im Juli. Der Baum wird groß.

2.) Le gros Damas, violet de Tours, die grosse violette Damascener-Pflaume. Ist groß, ovalrund, dunkelblau und mit einem violetten Staub bestreut; ihr Fleisch voll zukersüssen Safts und löset sich vom Stein; Sie zeitigt im Juli.

3.) Le Perdrigon noir, die schwarze Perdrigon. Ist eine mittelmässig grosse, eyförmige Pflaume von sehr dunkler Farbe,

mit einem violetten Staub bedekt; ihr Fleisch fest und von köstlichem Geschmak. Sie reift im August.

4.) Le Perdrigon violet, die violette Perdrigon. Ist eine gresse, röthlich violette, mehr rund, als lange Frucht, von gelblichem festen Fleisch, das nicht vom Stein abgehet und voll eines ungemein delikaten Saftes ist. Sie reift im August.

5.) La Prune d'Abricot, die Aprikosen-Pflaume. Ist eine grosse, runde, gelbe Pflaume; mit weissem Staub bestreuet; von festem und trokenem Fleisch, das aber einen sehr angenehmen Geschmak hat und sich vom Stein ablöset; sie zeitigt im August.

6.) La Reine Claude, die Königin Claudia, vulgo die Reneklod. Ist eine nicht grosse, runde, gelblichtgrüne und auf der Sonnenseite öfters röthliche Frucht; mit perlenfarbem Staub bedekt; ihr Fleisch weich, grünlichgelb und voll des köstlichsten zukersüssen Safts, welches sich vom Stein ablöset. Sie reift im August.

Der Baum trägt viele Früchten.

7.) La Diapré rouge, oder Rouche courbonne, die rothe süsse Pflaume. Ist groß, rund, roth und mit violettem Staub bedekt; ihr Fleisch das sehr delikat ist, bleibt am Stein hangen; sie zeitigt zu Ende Augusts.

8.) La Mirabolane, die Mirabolane. Ist eine mittelmässig grosse, runde Pflaume; Von dunkler Purpurfarbe und mit violetten Staub bedekt; ihr Saft ausserordentlich süß; sie reift mit Ende Augusts.

Des Baums Blüte leidet gerne vom Frost.

9.) Le gros Damas verd, die grosse grüne Damascener-Pflaume. Ist eine vortrefliche Frucht; mittelmässig groß, rund und gelblichtgrün; das Fleisch dunkelgrün, fest, gehet vom Stein ab, und ist voll des köstlichsten Safts; sie reift im August.

Der Baum ist sehr fruchtbar.

10.) Le Drapd'or, die goldgestikte Pflaume. Ist von mittlerer Grösse; schön gelb und roth gestreift; ihr Fleisch gelb und voll des delikatesten Safts; sie zeitigt im August.

Der Baum trägt stark.

11.) La sainte Catharine, die Catharinen-Pflaume. Ist eine grosse, eyförmige Frucht, von Agtsteinfarbe mit weissem Staub bedeket; ihr Fleisch schön gelb, troken und fest, das auch fest am Stein hängt, aber dennoch einen sehr angenehmen Geschmak hat; Sie zeitigt im September.

Der Baum ist sehr fruchtbar.

12.) La Prune royale, die Königs-Pflaume. Ist groß, ovalrund, gegen den Stiel spizig, hellroth und mit weissem Staub bedekt; das Fleisch ist ausserordentlich süß und klebt am Stein; Sie reift im August.

13.) La prune de Brignole, die Brignoler-Pflaume. Ist groß, ovalrund, gelb und roth melirt; hat ein gelbes und trokenes Fleisch, das aber köstlich von Geschmak ist; Sie zeitigt im August und ist unter allen Pflaumen die beste zum Einmachen.

14.) l'Imperatrice, die Kayserin. Ist eine grosse, runde Pflaume, von violetter Farbe, mit einem weissen Staub bestreut; von gelbem Fleisch, das fest am Stein hänget und einen angenehmen Geschmak hat; Sie wird im September zeitig.

15.) La Mirabelle jaune, die gelbe Mirabelle. Ist eine kleine, runde, hellgelbe Pflaume, die ein glänzendgelbes, saftiges und zukersüsses Fleisch hat, welches vom Stein abgehet; sie reift in der Helfte des Augusts und ist zum Troknen vorzüglich gut.

Der Baum ist ausserordentlich fruchtbar und zu Zwerg- und Hochstämmen tauglich.

16.) La Mirabelle noir, die schwarze Mirabelle. Sie unterscheidet sich blos in der

Farbe, und daß sie einige Wochen später reif, wird von der gelben und ist sehr delikat.

17.) La Mirabelle rouge, die rothe Mirabelle. Sie ist der gelben und schwarzen in der Gestalt gleich; nur etwas länglichter und von angenehmem Geschmak, darinnen sie aber von den beiden andern übertroffen wird.

18.) La Reine Claude noir, die schwarze Reineklaude. Sie ist an Grösse und Gestalt der grünen (No. 6.) gleich, ihr Saft aber etwas säuerlich und wird früher reif.

Unter den übrigen, minder guten Pflaumen, hat die dunkelviolette Haber-Pflaume oder Krieche in der Rüksicht einen Werth, weil deren Stämme die besten sind, um die Pfersiche, einige Aprikosen, besonders l'Abricot Peche, und andere Pflaumen darauf zu veredlen.

---

§. 94.

Acht Sorten vorzüglicher Kirschen.

1.) La Cerise royale, die grosse Maykirsche. Sie ist mittelmässig groß, mehr schwarz als braun; hat einen süssen gewürz-

haften Saft; sie zeitigt bei gutem Wetter zu Ende des Mai oder Anfangs Juni.

Der Baum wird groß und auf Süßkirschenstämme veredelt.

2.) La Cerise royale noir, die schwarze grosse Maikirsche. Sie ist ganz schwarz, etwas grösser und noch delikater als die vorige.

3.) La Royale tardive, die späte Mai- auch Herzogskirsche. Sie ist ganz schwarz und unter diesen dreien die kleinste, aber zum rohessen die delikateste, und hat in der Mitte gegen den Stiel einen subtilen Einschnitt, auch oben, wo die Blüte gewesen, ein Grübchen.

4.) La Montmorençy, die Montmoranci. Ist eint grosse, runde, schwarzrothe Kirsche (wenn sie recht reif wird) von angenehm sauerm Geschmak; sie zeitigt im Juli.

Der Baum hängt sich ausserordentlich voll und breitet seine Krone weit umher aus, mit einer Menge dünner Zweige.

5.) La Gruotte, ou la grosse Cerise de Monsieur, die Grůotte. Ist eine vortrefliche, grosse, braunrothe, und süßsäuerliche Kirsche, die im Juli zeitig wird.

Der Baum ist fruchtbar und hat ein dunkelgrünes, breites, etwas steifes Blatt.

6.) La Cerise royale ancienne, die alte Königskirsche. Ist eine sehr delikate, grosse, runde uud schwarzrothe Frucht; ihr Fleisch etwas fester als der vorigen, und voll des köstlichsten süssen Safts. Sie reift früh im Juli.

Der Baum ist sehr fruchtbar, wird nicht groß und taugt gut zum Spalier; seine Blätter sind groß, breit und stark gezakt.

7.) La Cerise de Portugal. die Portugiesische auch Erzherzogskirsche. Sie ist groß, schwarzroth, rund, und von angenehmem süssen Geschmak; sie wird unter den süssen Kirschen für die schönste, gröste und beste gehalten. Sie reift im Juli.

8.) La Cerise monstreuse, die grosse Mogulkirsche. Ist eine ausserordentlich grosse Herzkirsche; roth und weiß gedupft; ihr Fleisch mild, von delikatem Geschmak, und der Stein klein.

Die Herzkirschen von allerlei Farben, so wie auch die spanische Weichseln sind allgemein bekannt, und wird daher deren Beschreibung hier überflüssig seyn.

Ich bemerke also nur noch, daß die Bäume der sauren Kirschen dunkelgrüne, glänzende, dike, wenig und unordentlich gezakte Blätter, und deren Wildlinge dun-

kelgraue Stämme mit dikem Mark haben; Daß hingegen die Blätter der süssen Kirschbäume hellgrün, minder glatt und dik als jene, etwas faltig, groß und stark ausgezakt sind; die Stämme ihrer Wildlinge eine weißgraue Farbe, schwächere Zweige und dünneres Mark haben; und daß saure Kirschen nicht auf süsse Kirschstämme veredelt werden können.

VI. Kapitel.

Von den Krankheiten und Fehlern der Obstbäume; von den ihnen schädlichen Thieren; und von den Mitteln dagegen.

§. 95.

Von nöthiger Aufsicht bei den Obstbäumen.

Die Obstbäume sind allerlei Zufällen unterworfen, welche sie theils in ihrem Wachsthume zurüksezen; theils an ihrer Fruchtbarkeit hindern; theils aber auch ihre baldige gänzliche Zernichtung veranlassen. Wir müssen daher immer aufmerksam auf sie seyn, und, wenn wir ein Gebrechen an ihnen entdeken,

uns eben so sehr bemühen, die Ursache davon ausfindig zu machen; als der Arzt bei seinen Patienten sich Mühe gibt den Zustand der Krankheit zu erforschen; denn, wie können wir der Krankheit des Baums dienliche Mittel entgegen sezen, so lange wir ihren Grund nicht wissen?

Um meinen Lesern ihre dißfalsige Bemühung zu erleichtern, will ich sie in diesem Kapitel nicht nur mit den Krankheiten und Gebrechen der Obstbäume, bekannt machen, welche mich meine eigene Erfahrung kennen lehrte; sondern ihnen auch die Mittel dagegen angeben, deren ich mich mit dem besten Erfolge bedient habe.

§. 96.

Von der Krankheit des Krebses.

Diese gefährliche Krankheit der Bäume kan ein aufmerksames Auge bald entdeken; denn die Rinde vertieft sich und verliehret ihre natürliche Farbe; sie wird nebst dem Holz schwarz, weil der Saft dem kranken Theile des Baums sich nicht mehr mittheilen kan. Die Ursachen dieser Krankheit sind: Streiche oder Stöße, welche die Bäume unvorsichtiger oder boshafter Weise bekommen haben; ungeschikte Bewahrung der Bäume mit Stüzen

oder Stangen; das Reiben der Pferde, Kühe oder anderer wolligen Thiere; ein übel abgeschnittener Ast, dessen Holz nicht mit Baumsalbe bedeket worden ꝛc. — Versäumet man es, einem auf diese Art kranken Baume baldige Hülfe zu leisten: so öfnet sich die Wunde; zerschiedene Insekten sezen sich darein und vermehren das Uebel; endlich frißt es um sich, gleichwie die Krebs-Krankheit beim Menschen. Man muß daher dieser Krankheit je bälder je besser begegnen, und zwar, also: man schneide mit einem scharfen Gartenmesser oder Meisel alle kranke Theile, so wohl an der Rinde, als am Holze, bis auf das gesunde hinweg; bedeke die Wunde mit Baumwachs oder Baumsalbe, und verbinde sie, wenn sie groß ist, mit Lumpen oder Moos. Die beste Zeit zu dieser Kur ist: wenn die Bäume in vollem Safte sind. — Nach Verfluß von 1. oder 2. Jahren, je nachdeme die Wunde mehr oder minder groß war, nehme man das Pflaster ab und schneide das, sich allenfalls in der Wunde noch vorfindende Unreine aufs neue weg, ohne den sich schon angelegten Wulst der Rinde zu beschädigen. Ist die Wunde, wenn man wieder darnach siehet, zugeschlossen, so überlasse man sie ohne weiteres dem Nährsaft; so lange aber diese Wunde noch offen und unrein ist, so reinige und verbinde man sie immer wieder. Auf solche Art lassen sich alle Krebse und Wunden

der Bäume gründlich heilen, sie mögen so groß seyn, als sie wollen. Solte aber der Schaden zu tief in das Holz eingefressen haben: so ist zu risquiren, daß wenn man das schadhafte Holz alles wegschneidet, der Baum an dieser Stelle abbricht. Man muß daher in diesem Falle blos das verdorbenste Holz und die Rinde bis dahin, wo sie gesund ist, wegnehmen; allein die Cur ist alsdenn nur unvollkommen.

§. 97.

Von den Knorren oder Knoten.

Diese Krankheit zeiget sich am Stamme und an den Aesten, und entstehet, theils aus einem Krebs, der nicht aus dem Grunde geheilet worden; theils aus einem nicht ganz, oder nicht bis an den Ort seines Ursprungs abgeschnittenen Ast; theils auch aus Aesten, welche oben hinaus zum Theil, oder ganz dürr und gegen den Stamm hin noch gut sind. In diesen Fällen wird der Saft an seiner gewöhnlichen Zirkulation gehindert und theilet sich dem kranken Theil des Baums nur so weit mit, als er kan; weil es ihm aber unmöglich ist, das schadhafte oder dürre Holz mit dem gesunden zu verbinden: so bleibt zwischen einem und dem andern ein leerer Raum, um welchen sich die Knorre anleget.

§. 98.

Von der Mistel.

Diese Krankheit ist eine Folge von der vorigen und ein Zeichen des nahen Tods der Bäume. Wenn das Uebel nicht sehr alt und zu tief eingewurzelt ist: so kan eine Kraukheit mit der andern kurirt werden.

Man schneidet nehmlich die Knorren an dem Stamme und an den Aesten weg, und das schwarze und abgestandene Holz heraus; alsdenn verbindet man die Wunde, auf die nehmliche Weise und mit eben der Vorsicht, wie beim Krebs gemeldet worden ist. Wenn aber die Knorre nur an einem Ast sich befinden solte: so ist es das beste und kürzeste Mittel, den Ast selbst ganz wegzunehmen.

---

§. 99.

Von dem Moos.

Dieses ist, so wie die Mistel, ein Unkraut, das aus dem Saft der Bäume sich nähret und denselben äusserst nachtheilig ist. Man mag das Moos, so sich an den Bäumen anleget, der grossen Feuchtigkeit des Bodens, oder einem andern Fehler zuschreiben: so vermehrt es sich doch meistentheils durch die Nachlässigkeit des Besizers der Bäume, weil er die Bäume nicht davon reinigen lässet, und

dem Saft keinen freien Umlauf verschaffet. Wie dieses am besten geschehen könne, wird nachfolgender §. an die Hand geben.

§. 100.

Von der harten und trokenen Rinde der Obstbäume.

Was man an den Bäumen Rinde nennet, bestehet aus drei Theilen, nemlich: aus der feinen oder weissen, welche unmittelbar das Holz bedeket; der mittleren grünen; und der äusseren rauhen, öfters sehr hart und trokenen. Diese leztere verhindert, wenn sie sehr dik geworden ist, die Ausdünstung der Bäume; sie hemmt die freie Bewegung des Nährsafts; sie ist der Aufenthalt des Mooses, und die Freistadt vieler Insekten, welche den Bäumen schädlich werden; sie ist auch die Ursache, daß die darunter befindliche lebendige Rinde sich nicht ausdehnen kan; dann gemeiniglich haben die Bäume, an denen sich viele dike, trokene und harte Rinde findet, destoweniger lebendige. Jene nuzet also den Bäumen nichts, sondern schadet ihnen vielmehr. Man darf sie deswegen, ohne üble Folgen davon zu befürchten, gröstentheils wegnehmen, so wohl am Stamme, als an den Aesten, die groß sind. Die

beste Zeit hiezu ist das Frühjahr, der Merz oder April. Auch der mittlern grünen Rinde schadet es nichts, wenn sie dabei leicht gerizet wird; aber die untere weise Rinde, welche das Holz bedeket, muß unbeschädiget bleiben. Die Wunden die jener dadurch etwa gemachet werden, sind zwar nicht gefährlich und heilen leicht wieder zu, wenn sie mit Baumwachs oder Salbe verwahret werden; dennoch verstehet es sich von selbst, daß dieses Geschäft nur solchen Leuthen anvertrauet werden muß, welche besorgt sind, daß die feine oder weisse Rinde nicht angegriffen werde. Durch diese Operation wird die Ausdünstung der Bäume und der Umlauf des Safts befördert; und sie werden zugleich von dem grösten Theile des Mooses befreyet; Was etwa davon noch an den äussersten Theilen der Aeste übrig bleibet, machet sich hierauf von selbst loß.

---

§. 101.

Vom Brand und Meel- oder Honigthau.

Einige nennen das den Brand, was ich unter der Krebs-Krankheit beschrieben habe; die Kur ist aber einerlei.

Der Brand, wovon jezo die Rede ist, ist den Bäumen äusserst schädlich und entstehet:

1.) Durch einen anhaltenden trokenen Ostwind, ohne dazwischen kommenden warmen Regen oder Morgenthau, just zu der Zeit, da die Bäume blühen. Dieser Ostwind verhindert die Ausdünstung der zarten Blüten, und verursachet, daß sie in kurzer Zeit ihre Farbe verändern, verwelken und abfallen; dauret er aber mehrere Tage nacheinander fort: so werden auch die zarten, jungen Blätter dadurch beschädiget; die aus ihren Schweislöchern ausdünstende Materie verdiket sich, wird klebrig und honigartig, so, daß sie an der Oberfläche der Blätter hängen bleibet; diese wird alsdenn zu einer angenehmen Nahrung für die Insekten, welche man mit deren Einsammlung auf den zarten Zweigen eben zu der Zeit beschäftiget findet, wenn der Brand entstehet, oder wenn, wie man zu sagen pflegt, ein Honigthau gefallen ist. Die Insekten sind aber keineswegs die erste Ursache des Brands; ohnerachtet es nicht zu läugnen ist, daß sie sich bei einem ihnen so behaglichen Futter sehr vermehren, und die Ursache eines noch viel grösseren Schadens werden.

2.) Durch die brennenden kalten Morgen, worauf öfters ein heisser Sonnenschein folget, welche zu der Zeit einfallen, wenn die Bäume blühen, oder die Früchte noch sehr

zart sind. Diese Art von Brand ruiniret die Blüten und Früchten plözlich.

3.) Durch die in der Blütezeit entstehende Donnerwetter, da einige Blize die schönsten Blüten plözlich versengen und braun machen, und endlich

4.) von einer üblen Beschaffenheit der Bäume selbst, oder der Pfropfreiser, womit sie veredelt worden sind; oder auch aus dem Mangel freier Luft, wodurch die aus der Erde aufsteigende und aus den Bäumen selbst kommende, häufige Ausdünstungen nicht zerstreuet werden können; das der Fall bei engstehenden Bäumen gar oft ist. Die zitternde Bewegung, welche besagte Dünste veranlassen, kan man öfters mit blossen und noch besser mit bewafneten Augen sehen.

Dieses sind die mir bekannte Ursachen des Brands, deren es vielleicht noch mehrere geben wird. Nun komme ich auch zu den Mitteln, die man ihm entgegen sezen kan und deren ich mich mit dem besten Erfolge bedienet habe.

---

§. 102.

Von den dienlichsten Mitteln gegen den Brand, und von Frostableitern.

Gegen die erste Art des Brands habe ich meine Zwergbäume dadurch gesichert,

daß ich sie, so lange ein trokener Ostwind in der Blütezeit anhielt, täglich mit reinem Wasser besprengte, welches ich aus einer Gießkanne, worauf die Sprize war, tropfenweis auf die Blüten und Blätter herunter fallen ließ. Für diese Mühe belohnten mich meine Zwergbäume mit einer Menge Obst, da hingegen die Blüten der Bäume meiner Nachbarn miteinander abfielen, so, daß sie gar kein Obst erhielten. Man muß aber das Begiessen nicht bei heissem Sonnenschein, jedoch so bald vornehmen, daß die Feuchtigkeit noch vor einem zu besorgenden Nachtfrost abtroknen kan; denn ohne diese Vorsicht würden die zarten Blüten nur desto gewisser ruinirt werden. — Solten die jungen Schossen schon vom Brand angegriffen und die honigartige Materie an ihnen sichtbar seyn: (welches bei vorsichtigem Gebrauch nur gedachten Mittels nicht leicht geschehen wird) so ist das beste, was man thun kan, daß man selbige mit einem wollenen Lumpen abwäscht, und, so viel möglich, von der klebrichten Materie reiniget, damit ihre Respiration und Transpiration nicht gehindert werde.

Gegen die zweite Art des Brands habe ich meine Lieblingsbäume, besonders die Aprikosen also verwahret: daß ich so viel Geschirre, als ich auftreiben konnte, mit reinem Wasser füllen und unter sie sezen ließ, in der Absicht: daß die aus dem Wasser auf-

steigende Dünste die zarten Schossen nebst den daran befindlichen Blüten und Früchten weich erhalten sollen. Dieses that ich etlich und zwanzig Jahre vorher, ehe mir von den Frostableitern etwas bekannt war, und ich verfehlte meine Absicht nicht. Es lässet sich also ihre Wirkung hieraus erklären. Und ich kan denen von meinen Lesern, welche noch nicht damit bekannt sind, ihren Gebrauch hier aus Ueberzeugung empfehlen.

Frostableiter bestehen aus Seilern von Hanf oder Stroh, (Haberstroh wird für das beste gehalten) welche man um die Stämme der Bäume schlinget, und deren beide Ende man in ein mit reinem Wasser angefülltes Geschirr, mittelst eines daran gebundenen Steins, versenket. Ich zweifle nicht, daß, da zu vielen Bäumen mehr Geschirre erforderlich sind, als man leicht auftreiben kan, es auch angehen wird: wenn man die Seiler von mehreren nebeneinander stehenden Bäumen zu einem einzigen Geschirre hinleitet und ihre Ende darein versenket. In dieser Absicht müßten die Geschirre aber groß und im Garten schiklich placiret, auch die aus Stroh bestehende Seiler durch mehrere aneinander geknüpfte hinlänglich velärngert seyn.

Noch ein anderes, aber nur für Bäume, die an Wänden oder Mauren stehen, anwend-

bares Mittel ist dieses: Man bedekt die Bäume des Nachts sorgfältig mit Matten oder groben Tuch 2c. dergestalt, daß der Wind die Deken nicht wegreissen kan. Den grösten Theil des Tags über, müssen sie aber unbedekt bleiben, weil sonst die jungen Zweige und Blätter so schwächlich gemacht werden, daß sie hernach die freie Luft nicht wohl mehr vertragen können; und dieses wäre schädlicher, als wenn man sie gar nicht bedekte.

Gegen die dritte Veranlassung des Brands weiß ich kein Mittel; und was die vierte Ursache desselben betrift; so wird der Fall nicht vorkommen, wenn wir unsere Bäume nicht zu eng pflanzen, sie zwekmässiger beschneiden und bei der Wahl der Pfropfreiser vorsichtiger sind.

---

§. 103.

Von der Unfruchtbarkeit der Obstbäume.

Wenn ein Baum schön, gesund ist und Holz genug hat, gleichwohl aber nicht blühen und Früchte tragen will: so ist dieses allerdings ein Hauptfehler des Baums. Unter andern möglichen Ursachen sind mir drei bekannt, und zwar bringen

1.) Die Bäume, welche sehr tief in der Erde stehen und deren Wurzeln von der Sonne

M

nicht erwärmt werden können, keine oder selten und nur wenige, rohe Früchten, wachsen aber desto stärker ins Holz.

2.) Bleiben die Bäume unfruchtbar, welche mit Pfropfreiser oder Augen von solchen Bäumen veredelt worden sind, die niemals Früchten getragen haben und

3.) Hindert die Fruchtbarkeit der Bäume so wohl ein sehr nasser, als auch ein gar zu leichter und schlechter Boden, worein sie gepflanzet sind.

Dem ersten Fehler kan man dadurch ausweichen, daß man beim Pflanzen der Bäume, in Böden die feuchter Natur sind, ihre Herzwurzeln stark stuzet und Schutt oder einen Stein darunter leget, damit sie sich in der Oberfläche der Erde ausbreiten müssen und nicht gerade unter sich gehen können. Für Bäume aber, welche schon geraume Zeit in diesem Falle sind, gibt es kein anders Mittel, als sie herauszunehmen und auf nur gedachte Weise wieder zu sezen.

Der zwoten Art der Unfruchtbarkeit ist allein damit abzuhelfen, daß man die Bäume abwirft und mit tauglichen Reisern bepfropfet, oder auf eine andere Art veredelt.

In dem dritten Falle ist weiter nichts übrig, als entweder die überflüssige Feuchtig-

keit eines nassen Bodens abzuleiten, oder die Erde eines zu schlechten und leichten Grunds mit entgegengesezten guten Erdarten zu vermischen.

Von den Zwergbäumen hingegen, welche stark ins Holz wachsen und keine Früchten tragen wollen, war §. 41. und 84. schon die Rede.

§. 104.

Von dem frühzeitigen Abfallen der Blüte und des Obsts.

Diese Krankheit der Bäume rühret meistentheils von allzuvieler Feuchtigkeit des Bodens her, worinnen sie stehen; wenn also selbigem nicht zu helffen ist: so nuzen alle andere Mittel nicht viel. Doch behaupten einige, daß dem Abfallen der Blüte und des Obsts auf folgende Art Einhalt zu thun seye: man solle die Wurzeln aufgraben, Asche von Rebholz, Erbsen- und Bohnenstroh miteinander vermengen und auf die Wurzeln thun, und die Oefnung mit guter Erde wieder zumachen.

Ich selbst habe aber noch keine Probe davon gemacht.

§. 105.

Von dem Aufbersten der Rinde, Auslauffen des Safts, und vom Schrepfen der Obstbäume.

Das Aufbersten der Rinde und Auslaufen des Safts geschiehet bei solchen Bäumen, welche mit Saft überladen sind. Es ist dieses eine gefährliche Krankheit, die öfters den Untergang der Bäume nach sich ziehet. Das Schrepfen ist das vortreflichste Präservativmittel gegen das Aufbersten der Rinde und für viele andere Zufälle der Bäume. Es findet aber nur an den Bäumen statt, welche eine glatte, zarte Rinde haben; an solchen nehme man diese Operation alle zwei Jahre vor; man wird mit Vergnügen wahrnehmen, wie viel sie zur Gesundheit und zum gedeihlichen Wachsthume der Bäume beiträgt. Die beste Zeit zum Schrepfen ist im Februar und Merz oder auch im Juni und die Procedur folgende: Man nehme ein spiziges Okuliermesser also zwischen den Daumen und Zeigfinger, daß nur so viel von der Spize hervorstehet, als die Rinde des Baums dik ist, (weil nur blos die Rinde durchschnitten werden soll, ohne das Holz zu berühren,) und mache damit einen Riz in die Rinde des Stamms, von oben an bis unten hinaus, auch eben also in die Rinde der dikſten Aeste; man wähle hiezu die glätteste Seite des Baums gegen Abend oder

Mitternacht, aber ja nicht gegen Mittag. Bei dem wiederholten Schrepfen in der Folge, durchschneide man die Rinde nicht wieder auf der nehmlichen Stelle, sondern darneben. Solte hie und da der Schnitt aus Unvorsichtigkeit so tief gegangen seyn, daß das Holz heraussiehet: so bestreiche man dergleichen Stellen mit Baumwachs, sonsten der Baum leicht Schaden nehmen und die Insekten sich einnisten könnten.

Wenn aber an einem Baum die Rinde würklich aufgesprungen und der Saft ausgeloffen ist: so schneide man alle Fasern der Rinde mit einem scharfen Messer weg, ohne das Holz dabei zu verlezen; man bedeke hierauf die Wunde mit einem Pflaster von Baumwachs und verbinde sie mit Lumpen oder Moos; den Saft hingegen, der am Stamm herunter geloffen ist, wasche man mit frischem Wasser ab. Gleichwohl ist dieses Mittel öfters nicht zureichend, dem Aufreissen der Rinde Einhalt zu thun, besonders wenn das Schrepfen der Bäume von ihrer frühen Jugend an entweder versäumt, oder nicht alle zwei Jahre wiederholet worden ist. In diesem Falle war ich mit einem schönen Pepinapfelbaum, an dem die Rinde immer wieder an einer andern Stelle aufberstete; ich muste daher eine noch schärfere Kur mit ihm vornehmen; welche meiner Absicht entsprach. Ich raumte nehmlich die Erde von dem Fuß des Baums im

Juni weg, durchbohrte etliche seiner stärksten Wurzeln, machte die Löcher wieder mit Zapfen von Kirschbaumholz (Weißdornholz thut eben die Dienste) zu, und bedekte die Wurzeln wieder mit Erde.

Dieses Mittels muß man sich aber nur im äussersten Nothfalle bedienen.

§. 106.

Von den Wurzelschossen.

Die aus den Wurzeln der Bäume, oder auch nahe bei denselben am Stamme hervorkommende Zweige, nähren sich zum grösten Nachtheil von ihrem Saft und entziehen ihn ihrer Krone, dergestalt, daß, wenn sie sich vermehren oder sehr stark werden, die schönsten Aeste oben herunter abzustehen beginnen. Man muß sie also schlechterdings nicht dulden, sondern die Erde um die Stämme herum wegraumen und sie an dem Ort ihres Ursprungs abschneiden; dabei aber muß man es allein nicht bewenden lassen, sondern, weil sie so leicht nicht abzutreiben sind und immer wieder hervorkommen, dieses Geschäft alle Jahre wiederholen.

§. 107.

Von dem Stillestehen der Obstbäume.

Wenn ein Baum Anfangs freudig fort-

wächset, hernach aber darinnen nachläßt, ein oder mehrere Jahre nicht weiter zunimmt und in seinem Wuchs stille steht: so müssen wir uns bemühen, die Ursachen davon ausfindig zu machen. Diese sind sehr verschieden: z. B.

a.) Kan die Grube oder das Loch vor dem Pflanzen des Baums nicht weit oder tief genug gegraben worden seyn.

b.) Ist vielleicht der Baum in einen sandichten, steinichten, oder andern Boden von schlechter Beschaffenheit gepflanzet, und nur die Grube mit guter Erde ausgefüllt worden, so, daß die Wurzeln nun an dem schlechten Boden anstossen und nicht weiter fortkommen können.

c.) Können auch Werren, Mäuse ꝛc. oder auch Fäulniß die Wurzeln angegriffen haben, welch lezteres der Fall bei Bäumen öfters ist, deren Wurzeln vor dem Versezen nicht mit gehöriger Vorsicht nach §. 66. zubereitet worden sind. ꝛc.

In dem ersten Falle muß man den Baum sorgfältig ausheben, den bei Verfertigung der Grube gemachten Fehler verbessern und ihn wieder sezen.

Im andern Falle ist nichts anders übrig, als die Grube zu erweitern, die schlechte Erde

hinwegzuschaffen und sie mit guter zu ersezen, wenn man den Baum nicht in ein ihme anständigeres Erdreich verpflanzen will oder kan. Man wird aber leicht begreiffen, daß, wenn die erweiterte Grube nicht in einem Verhältniß mit dem künftigen Wachsthum des Bauns ist, der Baum immer wieder stille stehen wird.

In dem dritten Falle, der auch dadurch noch kenntlicher ist: daß des stillstehenden Baums äusserste Zweige dürr zu werden anfangen, muß der Baum herausgenommen, die schadhaften Theile seiner Wurzeln nebst den dürren Zweigen hinweggeschnitten und er alsdenn wieder gesezt werden. Nach Beschaffenheit der Umstände kan man auch nur die Wurzeln des Baums aufgraben, ohne ihn selbst herauszunehmen, und dem Fehler abhelffen. Nur vergesse man nicht, alle Wunden mit Baumsalben zu bedeken.

§. 108.

Von der Gelbsucht der Obstbäume.

Diese Krankheit erkennt man daran: daß die Blätter vor der gewöhnlichen Zeit gelb werden und abfallen. Sie entstehet entweder aus einem Schaden an den Wurzeln des Baums; oder von allzuvieler Feuchtigkeit; oder auch von allzugrosser Dürre, besonders

wenn der Baum in einem sehr leichten Boden stehet.

Findet sich bei vorgenommener Untersuchung ein Schaden an den Wurzeln; so begegne man ihm, wie im vorhergehenden §. gezeiget worden. Ist überflüssige Feuchtigkeit vorhanden: so leite man sie ab, oder bediene man sich des §. 103. angeführten Mittels. Ist endlich die Erde oder der Grund, worinn der Baum stehet zu sehr ausgetroknet: so begiesse man den Baum.

§. 109.

Ein Präservativ-Mittel gegen das Verfrieren der Obstbäume.

Wir wissen aus der traurigen Erfahrung, was für Unheil ein sehr kalter Winter unter den Fruchtbäumen anrichten kan.

Der schlimmste Umstand dabei ist das Glatteis, welches in kurzer Zeit die schönsten Bäume zu Grunde richtet, und dafür gibt es kein Mittel. Oefters dringt aber auch die Kälte bis zu den Wurzeln ein, zumal wenn sie nicht hinlänglich mit Schnee bedeket sind, und zernichtet unsere Bäume und mit ihnen unsere schönsten Hofnungen. Dieses leztere Uebel ist es, dem Mittel dadurch entgegen gesezt werden können, wenn man die Füsse der

Bäume mit solchen Dingen bedeket, welche das tiefe Eindringen der Kälte aufhalten. Wenigstens können die ihre Lieblingsbäume durch dieses Mittel retten, denen es zu umständlich oder zu kostbar ist, selbiges bei allen Bäumen anzuwenden. Man gräbt die Erde um den Stamm herum, wo möglich so weit die Krone reichet, auf, und zwar also, daß ungefähr einige Zoll hoch Erden auf den Wurzeln liegen bleibet, füllt die Oeffnung mit Laub, Stroh, Dung 2c. gröstentheils aus, und wirft die Erde wieder oben darauf. Ausser dem Nuzen, daß die Wurzeln der Bäume vor dem Eindringen der sie verderbenden Kälte gesichert sind, verschaft uns dieses Mittel auch noch die gewiß nicht unerhebliche Vortheile, daß die Erde um unsere Bäume herum loker erhalten wird, ihre Wurzeln gestärkt werden, und sie folglich neue Kraft bekommen.

---

§. 110.

Ein leichtes Mittel die Vegetation zu verspäten, oder den zu frühen Trieb der Bäume zurükzuhalten.

Ist es schon kein Fehler, wenn eine günstige Witterung unsere Bäume sehr frühe aufs neue belebet: so ist es doch immer ein grosser Verlust für uns, wenn sie zu frühe

blühen, und, wie wir aus der Erfahrung wissen, ein einziger Nachtfrost unsere besten Hofnungen von ihnen vereitelt. Ausser den Frostableitern und Deken von Matten, wovon §. 101. die Rede war, und welche bei leichten Nachtfrösten, nicht immer aber, bei mehrern Nächte hindurch anhaltender Kälte, gute Wirkung thun, ist nachfolgendes Mittel aller Aufmerksamkeit werth. Ich fand es erst kürzlich in des Herrn Commissionsrath Riems vermischten ökonomischen Schriften von $17\frac{89}{90}$. und theile es hier wörtlich mit.

Auszug eines Schreibens des Herrn D.... von Versailles von der Erfahrung über Vegetation.

„Die Kunst hat es bereits so weit ge„bracht, daß sie die Vegetation beschleunigen „kan, um uns den Genuß der Früchten desto „früher zu verschaffen. Ich halte es für weit „besser, um dieses Genusses desto gewisser zu „seyn, die Vegetation zu verspäten. Das „Mittel hiezu ist sehr einfach und besteht in „folgendem. Man entblößt die Wurzeln der „Obstbäume, bedekt sie mit einer zolldiken „Lage von Stroh, thut auf dieses Stroh vier „oder fünf Zoll hoch Schnee oder Eis und „bedekt dies wieder mit einer neuen Lage Stroh „von derselben Dike. Die ganze Oberfläche „bedekt man endlich mit fünf Zoll hoher Erde „und schlägt sie mit dem Spaten fest an.

„Der ganze Bau muß abhängig eingerichtet „werden, damit das Wasser leicht abfliessen „kan. Gegen das Ende des Merz oder zu „Anfange des Aprils wird das Eis wegge„schaft und das Loch mit Erde zugefüllt. Je „weiter hinaus man die Bäume bedekt lässet, „desto später fangen sie an zu treiben. Ich „bediente mich dieser Methode mit Erfolge: „sie ist der Gang der Natur selbst, denn je „weiter in das Frühjahr hinaus die Kälte an„dauret, desto später fängt die Vegetation an. „Ich endige mit Beisezung der Beobachtung; „daß es nie mehr Obst gibt, als in den „sogenannten späten Jahren."

Ohnerachtet ich selbst noch keinen Versuch mit diesem Mittel machen konte: so zweifle ich an seiner Wirkung dennoch nicht im mindesten.

§. 111.

Von Verwahrung der Bäume gegen die Haasen und Schaafe.

Was für Schaden diese Kreaturen den jungen Bäumen, besonders im Winter zufügen, ist bekannt genug. Das beste Mittel dagegen ist: die Bäume, welche eine zarte Rinde haben, vor Winter mit Stroh oder Dornen einzubinden, und zwar ziemlich weit

hinauf gegen die Aeste, weil sie sonst bei tiefem Schnee mit ihren Zähnen darüber hinausreichen können. Die bereits von ihnen angegriffene Bäume, befreit man mit einem scharfen Messer von den Fasern, macht das Holz eben und bestreicht die Wunden mit Baumsalbe.

§. 112.

Bewährtes Mittel gegen die Maulwürfe und andere Feldmäuse.

Gegen die Maulwürfe und übrigen Feldmäuse, welche den Wurzeln der Bäume sehr schädlich sind, bediente ich mich nachfolgenden Mittels mit erwünschter Wirkung.

Man vermischt eine Maas Gerstenmeel mit einem Pfund gepulverter Nießwurzel und mit acht Loth gepulverten Läusekraut, befeuchtet dieses mit ein halb Pfund Honig und ein halb Pfund Milch, macht Kugeln davon und wirft sie in die frischen Gänge der Maulwürfe und in die Löcher der Mäuse, oder streuet sie auf dem Felde herum.

Gegen die Maulwürfe sollen auch Pikling ein gutes Mittel seyn, wovon man Stükchen in ihre Gänge stekt.

§. 113.

Von den Ameisen.

Diese kleine fleissige Insekten sezen hauptsächlich den ersten Blüten der Bäume und den Pfropfreisern sehr zu, zu dem Schaden der Bäume aber, welche mit dem sogenannten Honig = oder Meelthau behaftet sind, und worauf man sie in Menge findet, tragen sie nach §. 100. am wenigsten bei.

Von Bäumen, welche frei und nicht an einer Wand, oder an einem Spalier stehen, kan man sie dadurch abhalten, wenn man Sägmeel um die Stämme herumstreuet, oder fett gemachte Wolle um die Stämme herum bindet, jedoch so, daß die Seite der Wolle, welche die Rinde berühret, frei vom Fett bleibet, weil alle Fettigkeiten der Ausdünstung der Bäume entgegen stehen. Ein noch zuverlässigeres Mittel, das sie zwar nicht ganz vertilgen aber doch sehr vermindern wird, ist: wenn man sie den Winter hindurch störet, ihren Wohnplaz aufsuchet und sie nebst ihrem ganzen Vorrath wegschaffet.

§. 114.

Von den Raupen, die ihre Brut im Spatjahre ansezen.

Die Raupen sind den Bäumen schädli=

cher als die Ameisen. Eine Art davon erwartet das Frühjahr nicht, um ihre Brut anzusezen, sondern thut es schon im Herbst; sie bleibt den Winter über in dürren Blättern und in einem Gewebe, das den Spinnenweben gleichet; diese Art ist leichter auszurotten, als die andere; man muß aber nicht nur allein die Bäume, sondern auch die dabei befindlichen Gebüsche und Heken abraupen, die Nester fleissig zusammenlesen und verbrennen. Solten aller gebrauchten Vorsicht ohnerachtet im Frühjahr davon zum Vorschein kommen: so muß man sie im frühen Morgen, wenn sie noch beisammen versammlet sind, aufsuchen und in einer Hand voll Heu oder Gras zerdruken.

§. 115.

Von der Art Raupen, welche ihre Brut im Frühjahre ansezen.

Für diesen Raupen die Bäume in Sicherheit zu sezen, ist nicht so leicht; denn sie bei ihrer Entstehung zu tödten; ist nur ein schwaches Hülfsmittel. Man solte daher darauf bedacht seyn, die Quelle dieses Uebels zu verstopfen und die Schmetterlinge zu vertilgen; dieses ist aber so schwer nicht, als es zu seyn scheinet. Es dörften nur die Güterbesizere

ganzer Gegenden und zwar jeder für sich und zu gleicher Zeit, die zu dem Ende bestimmt werden müste, die Schmetterlinge wegfangen; der daraus entspringende Nuzen wäre wohl dieser geringen Mühe werth: allein ohne obrigkeitliche Verordnung wird dieser Vorschlag nie ausgeführt werden können.

§. 116.

Von den Würmern.

Von diesen Insekten gibt es zwo Arten, welche den Bäumen schädlich sind: die eine greift den Stamm, die andere den Fuß des Baums an, und leztere ist die gefährlichste. Jene entstehet zwischen dem Holz und der Rinde, die sie zernaget und sich durch ihre gemachten Löcher oder Vertiefungen verräth; sie greifet gemeiniglich die beschädigten Bäume an, weil ihr vermuthlich der gesunde Saft eines Baums keine so angenehme Speise ist, als der — eines kranken, welcher einen faulenden Geschmak hat. Man muß sie fleissig aufsuchen und tödten; das, was am Holz und der Rinde beschädiget ist, bis auf das gesunde wegschneiden; und die Bäume von allem Unrath der Würmer sauber reinigen; die Wunden mit Baumwachs oder Salbe verwahren und behandeln, wie beim Krebs gezeiget worden ist.

Die andere Art der Würmer, welche den Wurzeln der Bäume grossen Schaden zufüget, sind die Werren oder Türken; sie fliehen die äussere Luft und den Tag: ich glaube daher daß sie durch manchmaliges Entblösen des obern Theils der Wurzeln davon entfernt werden können.

§. 117.

Beschluß dieses Kapitels mit einem erprobten Mittel für kranke Bäume.

Zum Beschluß dieses Kapitels gedenke ich noch eines Hülfsmittels für kranke Bäume; dessen ich mich oft mit der besten Wirkung bedient habe. Wenn ein Baum trauret oder im Wachsen nachlässet, ohne daß man die Ursache davon ergründen kan: so grabe man seine Wurzeln mit Behutsamkeit auf, räume die Erde davon bis auf einen Zoll hoch ab, lege ein todtes Thier darauf und bedeke die Wurzeln wieder mit Erde; dabei trage man Sorge, daß das Aas die blosse Wurzeln nicht berühre.

VII. Kapitel.

Kurze Wiederholung, was in jedem Monat so wohl in der Baumschule als im Obstgarten zu thun ist.

Man kan im

Jenner

In der Baumschule

a.) Die Beete umgraben, die auf das Frühjahr zum Besteken mit Obstkernen bestimmt sind; wenn der Boden offen, nicht zu naß, und es vor Winter nicht geschehen ist.

b.) Obststeine in die vor Winter zubereitete Beete einlegen.

In dem Obstgarten.

c.) Die Raupennester an Bäumen, Heken und anderem Gesträuch absuchen und verbrennen.

d.) Die Bäume, welche es bedärfen, mit wohl verfaultem Mist, aber nicht auf die blose Wurzeln düngen, wenn es noch nicht geschehen ist.

e.) Die Bäume vom Moos reinigen.

f.) Die Bäume nach §. 68. auspuzen und vom dürren Holz befreien.

g.) Nach §. 109. die Vegetation der Bäume zurükhalten, wenn man es thun will.

h.) Baumwachs machen, sich mit Baumpfählen versehen und sie zurichten.

Februar.

In der Baumschule.

a.) Das im vorigen Monat unterbliebene nachholen.

b.) Baumpflanzen, die man aus Kernen und Steinen erhalten, versezen, wenn der Boden nicht zu naß und die Witterung gelinde ist.

c.) Obstkerne säen oder steken.

d.) Den Mist von den verpflanzten Kernstämmen abraumen; wenn keine grosse Kälte mehr zu besorgen ist.

e.) Gegen das Ende des Monats bei günstiger Witterung anfangen in Spalt zu pfropfen und zu kopuliren, und zwar zuerst das Steinobst und die Birnen.

f.) Die im vorigen Sommer okulirte und zu Zwerg bestimmte Bäume bis auf 3 oder 4

Augen über der veredelten Stelle abschneiden.

In dem Obstgarten.

g.) Das im vorigen Monat versäumte nachholen.

h.) Propfreiser brechen und wohl verwahren, mit der §. 16. empfohlnen Sorgfalt.

i.) Junge Bäume pflanzen; wenn es die Witterung erlaubt, und die Erde nicht zu schmierig ist.

k.) Zwergbäume beschneiden, was davon im Herbst unbeschnitten übrig geblieben ist.

l.) Den Bäumen nach §. 104. bei guter Witterung schrepfen.

m.) Die zum Blühen sich anschikende Aprikosen = Pfersich = Mandelbäume mit Matten oder Frostableitern Nachts verwahren.

n.) Die Bäumstangen untersuchen, ob sie die Bäume nicht verwunden, sie befestigen und die Bäume, so loß sind, anbinden.

März.

In der Baumschule.

a.) Noch Obstkerne in den für sie bestimmten Theil der Baumschule einlegen.

b.) In den grössern Theil derselben die aus Steinen und Kernen erhaltene Pflanzen versezen.

c.) Die ganze Baumschule behaken und vom Unkraut reinigen; dabei aber die zarten Kern- und Steinobst-Pflanzen sorgfältig zu schonen sind.

d.) Pfropfen in den Spalt und Kerb, kopuliren, und zu Ende des Monats bei warmer Witterung in das treibende Aug okuliren, auch abgeschnittene Zweige nach §. 37. einsteken und Ableger machen.

In dem Obstgarten.

e.) Das im vorigen Monat erinnerte: als das Wegschaffen der Raupennester, das Reinigen der Bäume vom Moos, das Auspuzen und Versezen derselben, das Schrepfen, das Beschneiden der Zwergbäume nun nimmer länger anstehen lassen, wenn es noch nicht geschehen ist.

f.) Von spaten Obstsorten noch Pfropfreiser brechen.

g.) Mit Bewahrung der blühenden Bäume fortfahren.

h.) Das Stroh, womit die jungen Bäume eingebunden waren, wegnehmen.

i.) Umgekehrte Wasen um die Stämme der

jungen Bäume herumlegen damit ihre Wurzeln nicht so sehr austroknen und sie des Begiessens weniger bedürfen.

k.) Die harte äussere Rinde der alten Bäume nach §. 100. vermindern.

April.

In der Baumschule.

a.) Bei anhaltendem trokenem Wetter die mit Steinen und Kernen bestekte Beete begiessen.

b.) Die ganze Baumschule vom Unkraut rein halten, und zwar auf nur gedachten Beeten mit gröster Vorsicht.

c.) Pfropfen in Spalt, Kerb und in die Rinde oder Krone, kopuliren, ablaktiren und abgeschnittene Zweige nach §. 37. einsteken.

d.) An den in vorigem Jahre veredelten Bäumen die wilden Schossen wegschaffen.

In dem Obstgarten.

e.) Die jungen Bäume feucht erhalten, und die, so nicht recht fort wollen, mit vergorner Mistgauche, die mit Wasser vermengt worden, zur Abendszeit begiessen.

f.) Die Raupen, wenn sie im frühen Mor-

gen beisammen sind, aufsuchen und tödten.

g.) Die blühende Bäume für den Ameisen mit Sägmeel oder fetter Wolle verwahren, so wie auch die neuveredelten.

h.) Ausser den Maulbeerbäumen keine mehr versezen; es wäre denn, daß die Kälte es in vorigen Monathen verhindert hätte.

i.) Mit Beschüzung der Blüten und zarten Früchten noch sorgfältig seyn.

k.) Die harte äussere Rinde nach §. 100. behandeln.

Mai.

In der Baumschule.

a.) Die mit Obststeinen und Kernen bepflanzte Beete, nebst den verpflanzten jungen Bäumen feucht erhalten.

b.) Mit Wegschaffung des Unkrauts fortfahren.

c.) Die wilden Schossen an den veredelten Bäumen nicht aufkommen lassen, ausgenommen wenn sie nach pag. 33. zu vielen Saft haben.

d.) Pfropfen in die Krone oder Rinde, und ablaktiren: Das Pfropfen mit dem Pfeifgen fängt in diesem Monat an.

e.) Den jungen Stämmen, die im Sommer oder Herbst okuliret werden sollen, die Zweige von unten hinauf bis zur Stelle, da die Augen eingesezet werden, wegnehmen.

f.) An dem Verband der kopulirten Bäume die Knöpfe auflösen, wenn die Augen ohngefähr einen halben Zoll getrieben haben, und das weitere beobachten, was §. 39. enthält.

In dem Obstgarten.

g.) Die Zwergbäume öfters durchgehen; die unnüzen Schossen wegdruken; wo Mangel an Zweigen ist, durch das Abkürzen einiger Schossen dergleichen wachsen machen; und die nuzlichen Schossen wagerecht und so nieder als möglich an das Spalier oder an Reife und Pfählchen anheften; welches auch bei den in der Baumschule befindlichen allerhand Gestalten von Zwergbäumen zu beobachten ist, nach §. 83.

h.) Den Zwergbäumen, die ihre Gestalt noch nicht haben, alle Früchten, und andern, welche zu viele Früchten tragen, einen Theil davon und zwar die kleinste abnehmen.

i.) Den Bäumen, welchen im Februar oder Merz nicht geschrepfet worden ist, jezt noch schrepfen.

k.) Bei trokenem Ostwind die Blüten und Früchten der Zwerg oder anderer niedern Bäume begiessen.

Junius.

In der Baumschule.

a.) Mit dem in vorigem Monat unter a. b. & c. erinnerten fortfahren.

b.) Schöne und ganz zeitige Kirschen oder nur deren Steine, in das hiezu bestimmte Beet steken.

c.) Gegen Ende dieses Monats mit dem Okuliren des Steinobsts anfangen.

d.) Noch mit dem Röhrgen oder Pfeifgen pfropfen.

e.) Der frisch gepfropften, okulirten und kopulirten Bäume starke Triebe an Pfähle befestigen, weil sie gerne abbrechen.

In dem Obstgarten.

f.) Mit dem Anbinden der Zweige an das Spalier, oder die, der Kesselbäume an Reife, und der Piramiden an Pfählgen fortfahren.

g.) Die Krebs oder andere Schäden der Bäume ausschneiden und die Wunden mit Baumsalbe verwahren.

h.) Mit dem Wegdruken der unnüzen und frechen Schossen fortfahren, nach Anfange dieses Monats aber, keine nüzliche Schossen mehr durch das Abkürzen derselben an ihrem Wuchse hindern, um der §. 83. angeführten Ursachen willen.

Julius.

In der Baumschule.

a.) Bei trokener Witterung die Baumschule feucht erhalten.

b.) Das Unkraut vertilgen.

c.) Die wilden Triebe an den veredelten Bäumen wegzwiken oder abschneiden.

d.) Die neuen Zweige der veredelten Bäume für dem Abbrechen bewahren.

e.) Die Bänder der vor einigen Wochen okulirten Bäume, deren Augen getrieben haben, lüften.

f.) Im Anfange des Monats noch in das treibende Auge Steinobst okuliren.

g.) Die Pfropfreiser für Ameisen und Schneken sichern und leztere ablesen.

In dem Obstgarten.

h.) Die unnüzen und frechen Schossen aus-

zwiken, die nüzlichen anheften, und sie übrigens nicht mehr am Wachsthume hindern.

i.) Hochstämmige, reichlich mit Früchten behangene Bäume stüzen.

August.

In der Baumschule.

a.) Das im vorigen Monat erinnerte theils nachholen, theils fortsezen.

b.) Ins schlafende Auge okuliren.

c.) Steine und Kerne von zeitigem Obst sammlen und jede Gattung besonders aufbewahren.

d.) Zur Anlage neuer Baumschulen zwei Schuh tief rejolen nach §. 2.

e.) Frische Beeten in der Baumschule zum Besteken mit Steinen und Kernen zubereiten, nach §. 2.

In dem Obstgarten.

f.) Mit dem Anbinden der länger gewachsenen Zweige der Zwergbäume fortfahren.

g.) Die in Graßboden gepflanzte junge Bäume loker erhalten und auf den Wurzeln kein Graß dulden.

h.) Zum Verpflanzen junger Bäume in Graßboden, die Löcher weit und tief genug machen, und die Erde dazu nach §. 46. vorbereiten.

September.

In der Baumschule.

a) Mit Sammlung der Obststeine und Kerne fortfahren.

b.) Die ganze Baumschule loker erhalten und vom Unkraut befreien.

c.) Die Zubereitung der frischen Beeten zum Stein- und Kern-Einlegen, nun nicht mehr länger anstehen lassen, wenn sie noch nicht geschehen.

d.) Falls eine neue Baumschule angeleget werden solle, das rejolen nun ohne längern Aufschub vornehmen.

e.) Gegen Ende des Monats, wenn die Blätter abfallen, Kernstämme versezen.

In dem Obstgarten.

f.) Mit dem Anheften der sich verlängerten Zweige der Zwergbäume fortfahren.

g.) Zum Verpflanzen junger Bäume nach §. 46. Vorbereitungen machen.

h) Junge Bäume pflanzen; wenn die Blätter abfallen, und der Boden von Natur troken ist.

i.) Bei guter Witterung das Herbstobst abnehmen.

October.

In der Baumschule.

a.) Obststeine in die für sie in den vorigen Monaten zubereitete Beete steken.

b.) Die zum Säen der Obstkerne für künftiges Frühjahr bestimmte Beete zubereiten; wenn es noch nicht geschehen ist.

c.) Ableger machen oder abgeschnittene Zweige einsteken, nach §. 37.

d.) Kernstämme verpflanzen.

In dem Obstgarten.

e.) Junge Bäume, welche tüchtig sind, in trokenen Boden pflanzen.

f.) Das Winter-Obst, ehe es reifet oder gefrieret bei guter Witterung von den Bäumen nehmen.

g.) Zwergbäume beschneiden, und zwar zuerst Aprikosen und Pfersiche, dann das übrige Steinobst, und zulezt das Kernobst.

h.) Die Wurzelausschüsse wegschaffen.

i.) Die Bäume im Graßboden bis auf die Wurzeln aufgraben.

k.) Die hochstämmige Bäume ausputzen nach §. 68.

November.

In der Baumschule.

a.) Obststeine steken.

b.) Die Beete für die Obstkerne, so künftiges Frühjahr gesäet werden sollen, ohne längern Aufschub zubereiten.

c.) Zweige der Bäume einlegen.

d.) Bei guter Witterung Kernstämme verpflanzen.

e.) Die Baumschule gegen die Haasen wohl verwahren.

In dem Obstgarten.

f.) Die aufgegrabene Bäume mit recht gut verfaultem Dünger versehen, der nicht zu nahe an die Stämme und nicht auf die blosse Wurzeln kommen darf, und sie gegen das Ende des Monats wieder mit Erde bedeken.

g.) Bei günstiger Witterung Bäume verpflanzen.

h.) Mit dem Beschneiden der Zwergbäume fertig werden.

i.) Das Auspuzen der hochstämmigen Bäume fortsezen.

k.) Bei feuchter Witterung das Moos abkrazen.

l.) Die jungen Bäume mit Stroh oder Dornen einbinden, gegen die Haasen oder Schaafe.

December.

In der Baumschule.

a.) Die mit Obst-Steinen oder Kernen kürzlich bestekte Beeten mit Stroh, Dung, 2c. vor dem Eindringen der Kälte schüzen.

b.) Die Wurzeln der Kernstämme vor dem Verfrieren verwahren, nemlich bei grosser Kälte, und wenn kein, oder nicht genug Schnee sie bedeket.

c.) Auf die Sicherheit der Baumschule in Absicht der Haasen ein wachsames Auge haben.

In dem Obstgarten.

d.) Löcher machen für die Bäume, die wegen Feuchtigkeit des Bodens im Frühjahr versezet werden.

e.) Die Füsse der Bäume, wenn kein Schnee sie bedeket für dem Verfrieren verwahren.

f.) Die jungen Bäume mit Stroh oder Dornen gegen die Haasen und Schaafe beschüzen.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Memmingen D:

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Schmid, Johann Christian Ernst,

J. C. E. Schmid's Fürstl. Hohenlohe-Neuensteinischen Hauptmanns und Landkammerraths ... geprüfte Anweisung zur Erziehung, Pflanzung und Behandlung sowohl der hochstämmigen als Zwerg-Fruchtbäume

Stutgart 1792

Oecon. 1548 d
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298865-2
VD18 11603607